



مذاق الأطعمة الأندونيسية












MariaStephanie08

سوتو أيام (حساء الدجاج الأصفر الأندونيسي)
سوتو أيام (حساء الدجاج الأصفر
مكونات:

3 باقات من النودلز الزجاجية
زيت نباتي
3 حبات بطاطس صغيرة الحجم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
اختياري: إمبينج (مقرمشات شوفان بادي). استخدم حوالي 3-4 قطع لكل شخص.
لعجينة التوابل: 3 كراث صغيرة ، مقطعة إلى أرباع بحيث يسهل معالجتها في محضر الطعام
لعمل عجينة البهارات: 1/2 "زنجبيل طازج ، مفروم خشناً حتى يسهل معالجته في معالج الطعام
لعجينة البهارات: 2 فص ثوم ، مفرومان تقريبًا حتى يسهل معالجتهما في محضر الطعام
لعجينة التوابل: قطعة واحدة من الشمعدان ، مقطعة إلى أرباع بحيث يسهل معالجتها في معالج الطعام
لعجينة البهارات: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
3 قطع من أفخاذ الدجاج منزوعة الجلد والعظام
1 ساق ليمون ، جزء أبيض فقط ومسحوق بظهر السكين
4 أكواب ماء
1 ملعقة صغيرة مرق دجاج
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
الفلفل أو حسب الرغبة
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
2 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم طازج
1/2 ملعقة صغيرة عصير ليمون
2 طماطم مقطعة مكعبات
2 بيض مسلوق مقشر ومقطع إلى شرائح
البصل المقلي
اختياري: أرز مطبوخ
اختياري: sambal oelek . أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
اختياري: صلصة الصويا الحلوة
1/2 كوب من براعم الفاصوليا البيضاء
طرق:



طرق:

طهي المعكرونة الزجاجية وفقًا لتوجيهات العبوة. بمجرد طهيها ، اشطفها بالماء البارد وصفيها. كرر الشطف والتصريف (حوالي 2-3 مرات) حتى تبرد المعكرونة. سيمنع ذلك النودلز من الالتصاق ببعضها البعض. بمجرد أن تبرد ، اتركها تستنزف أكثر عن طريق تركها في مصفاة وضعها جانبًا.
تقلى البطاطس حتى تصبح ذهبية اللون. صفيهم في طبق مبطّن بمنشفة ورقية. ضعهم جانبا.
في حالة استخدام التكسير (بسكويت الشوفان) ، قم بتسخين كمية كافية من الزيت النباتي على درجة حرارة متوسطة بحيث يتم غمرها بالكامل في الزيت أثناء الطهي. تأكد من أن الزيت ساخن بدرجة كافية قبل وضع التجفيف. لمعرفة ما إذا كان الزيت ساخنًا بدرجة كافية ، قم برمي إمبراطورية واحدة ومعرفة ما إذا كانت تتمدد. بمجرد أن يتمدد ، اقلبه إلى الجانب الآخر بحيث يتوسع أكثر ويصبح ذهبيًا. صفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية. افعل ذلك مع بقية إمبينغ (عادةً ما أستخدم 3-4 لكل شخص ، لذا سيكون الإجمالي 12 لأن الوصفة تخدم 4 أشخاص. ومع ذلك ، يمكنك قلي المزيد إذا كنت ترغب في ذلك) ولكن افعل ذلك على دفعات بحيث لن تنخفض درجة حرارة الزيت.
قم بمعالجة الكراث والزنجبيل والثوم والشمعدان ومسحوق الكركم على معالج الطعام حتى تصبح عجينة.
سخني 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي في قدر. اقلي معجون التوابل حتى ينضج مع التأكد من عدم احتراقه.
نضيف الدجاج والليمون ونقليهما حتى ينضج الدجاج.
أضف 4 أكواب من الماء ومرق الدجاج إلى القدر.
اترك السائل يغلي وأضف الملح والسكر والفلفل. اتركه ينضج لمدة 5 دقائق وأضف عصير الليمون والبصل الأخضر. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو السكر أو الفلفل إذا لزم الأمر.
أطفئ النار وتخلص من عشبة الليمون.
لتقديمها ، قسّم المعكرونة الزجاجية والبطاطا المقلية والطماطم والبيض المسلوق وبراعم الفاصوليا المسلوقة إلى 4 أوعية شوربة. يُسكب السائل والدجاج في كل وعاء. ضعي فوقها البقدونس والبصل المقلي والحبوب (إذا تم استخدامها). إذا كنت تفضل ، قدميها مع الأرز الدافئ على الجانب. إذا كنت تريدها ساخنة ، أضف القليل من أوليك سامبال إلى الحساء. تأكد من أنك لا تضع الكثير لأن القليل يقطع شوطًا طويلاً. إذا كنت تحبها قليلًا ، قم برش القليل من صلصة الصويا الحلوة فوق الحساء.



سوتو أيام لامونجان (شوربة دجاج لامونجان)
مكونات:

لعجينة التوابل: 5 كراث صغير أو كبير الحجم مقطع إلى أرباع
لعجينة البهارات: 5 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
لعجينة التوابل: 4 شمعدانات ، مقطعة إلى أنصاف. إذا لم تتمكن من العثور على الشموع ، يمكنك استبدالها بجوز المكاديميا أو حذفها.
1 صدر دجاج منزوع العظم والجلد
1500 مل ماء
1 ملعقة كبيرة ملح أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود أو حسب الرغبة
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
3 حبة ليمون ، جزء أبيض مهشم بظهر السكين والجزء الأخضر مهمل
5 أوراق ليمون كافير. يمكنك العثور على أوراق الليمون الكفيري إما في قسم المنتجات أو في الفريزر في المتاجر الآسيوية. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الليمون الكفيري في المتاجر الآسيوية ، فاستبدلها بملعقة صغيرة من قشر الليمون.
1 ملعقة كبيرة سكر أو حسب الرغبة
3 باقات من المعكرونة الزجاجية ، مطبوخة حسب اتجاه العبوة ، تشطف بالماء البارد بعد الطهي لمنع الالتصاق ، وتُصفى في مصفاة لإزالة الماء الزائد. يتم تغليف المعكرونة الزجاجية في عدة باقات من المعكرونة الزجاجية لكل عبوة. باقة واحدة لوجبة شخصية واحدة.
1 كوب شرائح كرنب
1 كوب من براعم الفاصوليا
3 بيضات مسلوقة مقشرة ومقطعة إلى 4
2 حبة روما أو طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات
1 بصلة خضراء مقطعة شرائح رقيقة
البصل المقلي
اختياري: sambal oelek
اختياري: أسافين الجير
اختياري: مقرمشات الروبيان



Shrimp in Coconut Curry Gravy (left) and Stir-fried Spicy Shrimp (right)

طرق:

قم بمعالجة مكونات معجون التوابل في محضر الطعام. نخفق محضر الطعام حتى تصبح البهارات معجونًا ناعمًا.
ضعي صدور الدجاج و 1500 مل من الماء في قدر. أضف الملح والفلفل الأسود. اطبخي الدجاج حتى ينضج بالكامل. يرفع عن النار. باستخدام الملقط ، قم بإزالة الدجاج. لا تتخلص من السائل في القدر. سيتم استخدامه كمرق حساء. ضعي الدجاج جانبًا حتى يبرد. بمجرد أن يبرد الدجاج ، اقطع الدجاج.
أثناء انتظار الدجاج حتى ينضج ، أضف الزيت النباتي في المقلاة. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. بمجرد أن يسخن الزيت ، أضف معجون التوابل وعشب الليمون وأوراق الليمون الكفيري في المقلاة. اقلي معجون التوابل حتى يصبح عطريًا ويصبح الكراث طريًا. يرفع عن النار.
بمجرد طهي الدجاج وإزالته من السائل ، أضيفي معجون التوابل المقلية مع عشب الليمون وأوراق الليمون الكفيري في وعاء مرق الحساء. سخني مرق الحساء حتى يغلي. خففي النار حتى ينضج ثم أضيفي السكر وقلبي حتى يمتزج. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو الفلفل أو السكر إذا لزم الأمر. اتركه ينضج لمدة 15 دقيقة أخرى. يرفع عن النار. تخلص من عشبة الليمون وأوراق الليمون الكفيري.
لتقديمها ، قسّم المعكرونة الزجاجية والدجاج وبراعم الفاصوليا والملفوف إلى 3 حصص. ضع كل حصة من المعكرونة الزجاجية والدجاج وبراعم الفاصوليا والملفوف في وعاء. يُضاف البيض المسلوق ومكعبات الطماطم والبصل الأخضر. صب مرق الحساء في الوعاء. ضع عليها بسكويت الروبيان إذا استخدمت ورش القليل من البصل المقلي. قدميها مع أوليك السمبال وأوتاد الليمون على الجانب إذا استخدمت.

9:58 PM



سوتو كودوس (شوربة دجاج كودوس)
مكونات:

لعجينة التوابل: 6 قطع صغيرة أو 3 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقطع إلى شرائح
لعمل عجينة البهارات: 1/2 ملعقة طعام من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: شمعدانات ، نصفها . إذا لم تتمكن من العثور عليها ، يمكنك استخدام مكسرات المكاديميا أو تخطيها فقط.
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
2 ورق غار
2 ورق ليمون كافير. إذا لم تتمكن من العثور عليها ، يمكنك استخدام 1/4 ملعقة صغيرة من قشر الليمون.
عدد 2 حبة ليمون بيضاء فقط ومهروسة بظهر السكين لإخراج الزيت
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 صدر دجاج منزوع العظم والجلد
1400 مل ماء
2 ملاعق صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
1.25 كوب من براعم الفاصوليا البيضاء
3 بيض مسلوق مقطع شرائح
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
1 ملعقة كبيرة بقدونس طازج مفروم
اختياري: بصل مقلي
اختياري: أوليك سامبال أو معجون الفلفل الحار المفضل لديك
6 أسافين ليمون
اختياري: أرز مطبوخ
طرق:

تُطحن البهارات (الكراث والثوم والزنجبيل الطازج والشموع ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة) في معالج الطعام حتى تصبح عجينة ناعمة.
أضف ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في قدر كبير بما يكفي لاستيعاب الدجاج و 1400 مل من الماء. سخني الزيت على نار متوسطة عالية. أضف معجون التوابل وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري وعشب الليمون في القدر. اقليها حتى تفوح رائحتها ويصبح لون معجون التوابل أصفر باهتًا. لاحظ أنه عند قلي معجون التوابل لأول مرة ، يكون اللون أصفر ساطع. بعد أن يصبح الكراث ناعمًا ، يصبح لون معجون التوابل أصفر باهتًا.
أضيفي الدجاج و 1400 مل من الماء في القدر المحتوي على معجون البهارات السوتيه. اجلب الماء ليغلي. أضف الملح وصلصة الصويا الحلوة والفلفل الأسود في القدر. استمر في الطهي حتى ينضج الدجاج تمامًا. بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ، أخرج الدجاج بالملقط وضعه جانبًا حتى يبرد. إزالة وعاء من الحرارة.
بمجرد أن يبرد الدجاج ، قم بتقطيعه.
أضف الدجاج المبشور مرة أخرى إلى القدر. اجعليه يغلي. تذوق المرق وأضف الملح أو الفلفل أو صلصة الصويا الحلوة إذا لزم الأمر. يقلب لخلط التوابل المضافة. إزالة وعاء من الحرارة. تخلص من عشب الليمون وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري.
بينما لا يزال ساخنًا ، قسّم محتويات القدر بالكامل إلى 3 أوعية. يُغطى كل وعاء بشرائح من البيض المسلوق وبراعم الفاصوليا وشرائح البصل الأخضر والبقدونس. يرش البصل المقلي إذا استخدم. قدّميها مع أوليك السمبال وأوتاد الليمون على الجانب.
لتحضيرها وجبة ، قدميها مع أرز مطبوخ دافئ على الجانب.

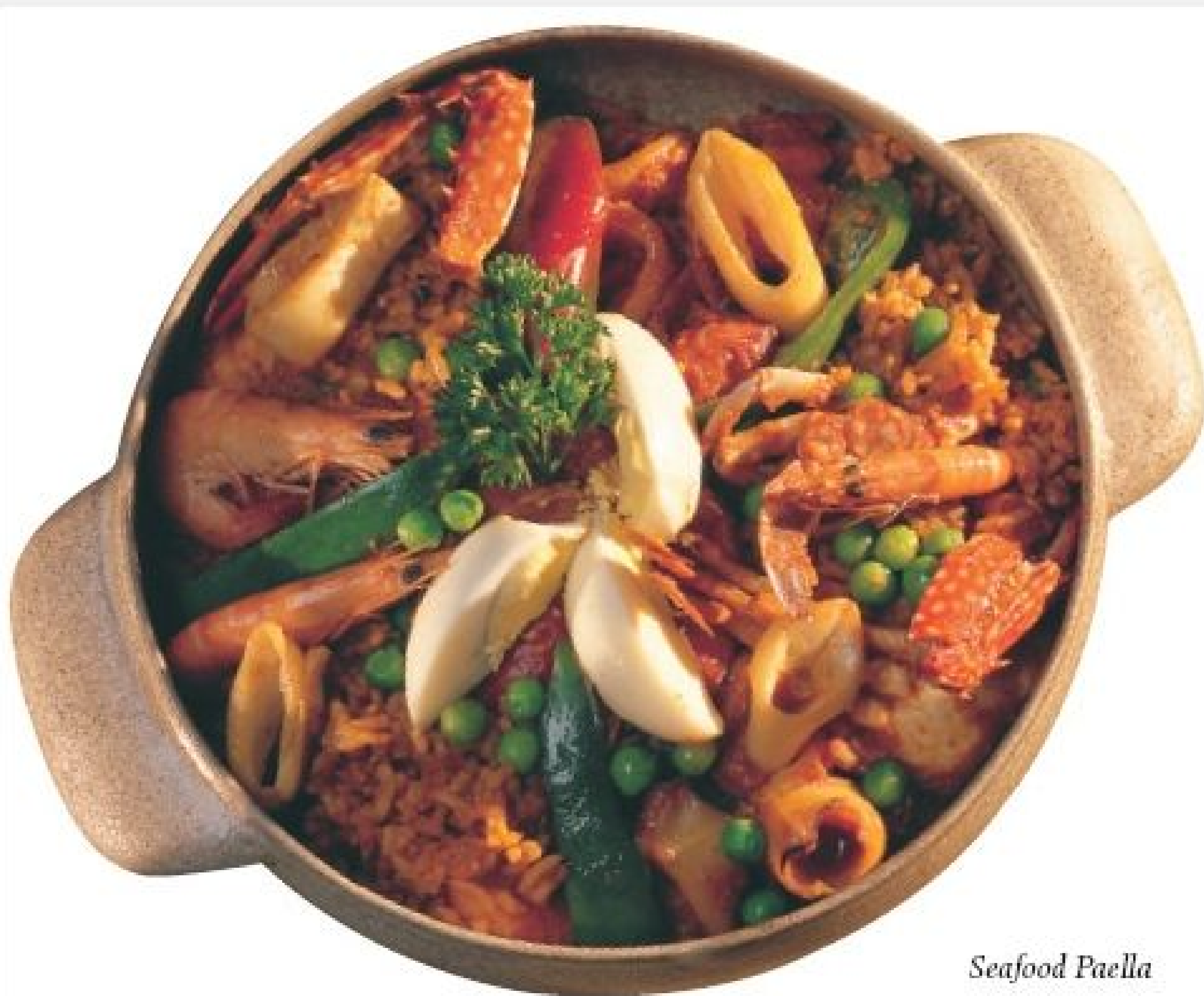


Beef Smore

سوتو بانجار (شوربة نودلز دجاج جنوب كاليمانتان)
مكونات:

4 باقات من المعكرونة الزجاجية
لمرق الحساء: 2 صدر دجاج منزوع العظم والجلد
لمرق الحساء: 1.5 لتر ماء
1 عود قرفة
3 فصوص
لعجينة التوابل: 3 كراث صغير الحجم أو 1 كراث كبير الحجم مقطع إلى شرائح
لعجينة البهارات: 5 فصوص ثوم مقطعة إلى شرائح
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
رشة من مسحوق جوزة الطيب المطحون أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود أو حسب الرغبة
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
1 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم طازج
3 بيض مسلوق مقطع شرائح
8 قطع بيركيديل كنتانج (فطائر بطاطا مقلية). للوصفة ، انقر هنا . يمكنك استبداله بمكعبات البطاطس المقلية. إذا لم يكن لديك وقت لقلي البطاطس ، يمكنك تقطيع البطاطس إلى مكعبات وطهي البطاطس عندما تنضج المرق.
اختياري: بصل مقلي
اختياري: أسافين الجير
اختياري: أوليك سامبال أو معجون الفلفل الحار المفضل لديك
اختياري: صلصة الصويا الحلوة
طرق:

اطهي المعكرونة الزجاجية وفقًا لتوجيهات العبوة. بمجرد طهيها ، صفي النودلز واشطفها في مصفاة عدة مرات بالماء البارد حتى تبرد النودلز. هذا لمنع المعكرونة من الالتصاق ببعضها البعض. اتركي النودلز على المصفاة لتصريف الماء الزائد واتركيها جانبًا.
ضعي صدور الدجاج في قدر. أضف 1.5 لتر من الماء وعود القرفة والقرنفل في القدر. اطهي الدجاج على نار عالية حتى يغلي. بمجرد الغليان ، قم بإزالة الرغوة التي تتشكل على الجزء العلوي من السائل حتى يتم مسح السائل. لا تطفئ النار أثناء تقشير الرغوة.
أثناء طهي الدجاج ، ضعي الكراث والثوم في محضر الطعام. اخفق حتى يصبح معجون التوابل ناعمًا. أضف الزيت النباتي في مقلاة صغيرة. أضف معجون التوابل إلى المقلاة. اقليه على نار متوسطة حتى تفوح رائحته. يرفع عن النار.
انقل معجون البهارات المقلية إلى وعاء السلق الذي يحتوي على الدجاج. أضف مسحوق جوزة الطيب المطحون والملح والفلفل في القدر. خفض الحرارة إلى المتوسطة. استمر في الطهي حتى ينضج الدجاج تمامًا. تذوق المرق وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. أضف البصل الأخضر. اتركه يطهى لمدة 3 دقائق أخرى. تخلصي من عود القرفة والقرنفل. باستخدام زوج من الملقط ، أخرج الدجاج من المرق.
إذا كنت تفضل قلي الدجاج ، دع الدجاج يبرد أولاً. جففها بمنشفة ورقية. يقلى الدجاج حتى يصبح لونه بنيا ذهبيا. أخرجي الدجاج واتركيه يبرد قبل تقطيعه. إذا كنت لا ترغب في قلي الدجاج ، اقطع الدجاج بعد أن يبرد.
للتجميع ، قسّم المعكرونة الزجاجية إلى 4 إلى 5 وضع المعكرونة في وعاء. ضع الدجاج المبشور في كل وعاء. اسكب مرق الدجاج فوق النودلز. يُغطى كل وعاء بالبقدونس الطازج المفروم والبيض المسلوق وبيركيديل كنتانغ. إذا كنت تفضل ، أضيفي البصل المقلي ، ودجز الليمون الحامض ، والسمبال أوليك. قم برش القليل من صلصة الصويا الحلوة إذا كنت تحبها قليلًا.



Seafood Paella

سوتو أيام مادورا (شوربة دجاج مادورا بالشعيرية)
سوتو أيام مادورا (شوربة دجاج مادورا بالشعيرية)
مكونات:

1 صدر دجاج منزوع العظم والجلد
1500 مل ماء
لعجينة البهارات: 6 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1/2 "زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لعمل معجون البهارات: 3 شمعدانات ، نصفها . إذا لم تتمكن من العثور عليها في المتاجر الآسيوية ، فيمكنك استبدالها بجوز المكاديميا أو تخطيها.
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 حبة ليمون ، جزء أبيض مهشم بمظهر السكين وجزء أخضر مهمل. يمكنك العثور عليه في المتاجر الآسيوية. تتوفر الآن بعض متاجر البقالة العادية في المتاجر أيضًا.
3 أوراق ليمون كافير. إذا لم تتمكن من العثور عليه في المتاجر الآسيوية ، يمكنك استبداله بنصف ملعقة صغيرة من قشر الليمون. في المتاجر الآسيوية ، تُباع أوراق الليمون الكفيري مجمدة في الفريزر.
2 ملاعق صغيرة ملح أو حسب الرغبة
2 ملاعق صغيرة سكر أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
3 حزم من المعكرونة الزجاجية ، مطبوخة حسب توجيهات العبوة. تُباع المعكرونة الزجاجية في عبوة من عدة حزم. حزمة واحدة ل 1 حصة.
3 بيضات مسلوقة ، مقطعة إلى نصفين
1 كوب من براعم الفاصوليا ، مبيض
اختياري: بصل مقلي
اختياري: صلصة الصويا الحلوة
أسافين الجير من 1 الجير
اختياري: أوليك سامبال أو معجون الفلفل الحار المفضل لديك
طرق:

ضعي صدر الدجاج والماء في قدر. سخني القدر على موقد على نار عالية. اطبخي الدجاج حتى ينضج بالكامل. لا تتخلص من السائل. سيتم استخدام المرق لمرق الحساء. بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ، أخرجي الدجاج واتركيه جانبًا حتى يبرد. اقشط الدهون فوق السائل حتى تحصل على مرق صافٍ. ضع المرق جانبًا.
بمجرد أن يبرد الدجاج ، قطعي الدجاج.
قم بمعالجة الثوم والزنجبيل ومسحوق الكركم والشموع في معالج الطعام حتى تصبح عجينة ناعمة.
سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في قدر على نار متوسطة عالية. يُضاف معجون التوابل وعشب الليمون وأوراق الليمون الكفيري في القدر. يقلى حتى عطرة. أضف المرق في القدر. اطبخي حتى الغليان. بمجرد الغليان ، أضيفي الفلفل الأسود والملح والسكر. يقلب حتى يتجانس. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يضاف البصل الأخضر المقطع.
يرفع عن النار. تخلص من عشبة الليمون وأوراق الليمون الكفيري.
لتقديمها ، قسّم المعكرونة الزجاجية المطبوخة وبراعم الفاصوليا إلى 3 سلطانيات. اسكبي المرق بالملعقة فوق النودلز. ضعي فوقها بيضة مسلوقة (شريحتان من البيض المسلوق / وعاء) والبصل المقلي. إذا كنت تفضل ذلك ، يمكنك رش صلصة الصويا الحلوة على الوجه. قدميها مع أسافين الليمون الحامض وأوليك السمبال على الجانب.

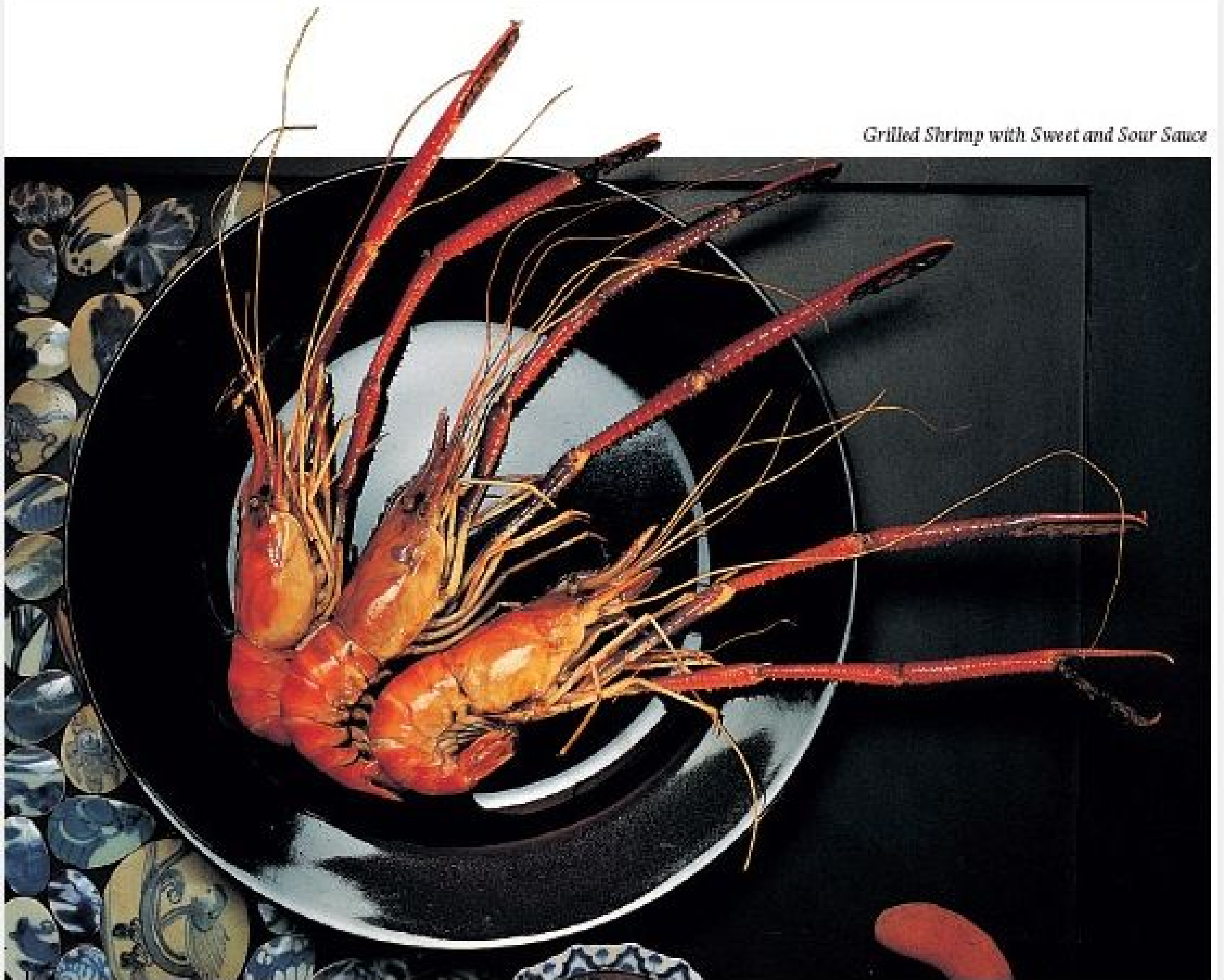
10:00 PM



سوتو أيام أمبنجان (شوربة دجاج أمبنجان)
سوتو أيام أمبنجان (شوربة دجاج أمبنجان)
مكونات:

4 بيضات مسلوقة
3 باقات من المعكرونة الزجاجية ، مطبوخة حسب توجيهات العبوة ، وتصفيتها بعد الطهي ، وتشطف بالماء البارد لمنع الالتصاق ببعضها البعض ، وتصفيتها ، ووضعها جانبًا للتخلص من الماء الزائد
لعجينة التوابل: 3 كراث كبير أو 9 كراث صغير ، نصفين
لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
معجون التوابل: 1 شمعة
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقطع إلى شرائح
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
2 حبة ليمون ، جزء أبيض مهشم بظهر السكين وجزء أخضر مهمل
5 أوراق ليمون كافير. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الكافير الحية ، يمكنك استبدالها بقشر واحد من الجير.
3 صدور دجاج بدون عظم
1.5 لتر ماء
1 ملعقة كبيرة ملح أو حسب الرغبة
1 ملعقة كبيرة سكر أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود أو حسب الرغبة
اختياري (لصنع البوياه): 20 جرام من رقائق الجمبري (كروبوك أودانج). سوف تضطر إلى قليها قبل أن تتمكن من استخدامها. لذلك ، كاختصار ، أستخدم وجبة خفيفة من الروبيان بدلاً من ذلك نظرًا لأنه تم طهيها بالفعل.
اختياري (لعمل بوياه): 1 ملعقة كبيرة شرائح الثوم المقلية
اختياري (لصنع بوياه): 1/8 ملعقة صغيرة ملح
3 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم الطازج
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
أسافين الليمون.
اختياري: صلصة الصويا الحلوة الذوق
اختياري: oelek سامبال الذوق
طرق:

قم بمعالجة الكراث والثوم والشمعدان والزنجبيل ومسحوق الكركم في معالج الطعام. اخفقها حتى تصبح عجينة ناعمة.
ضعي صدر الدجاج والماء في قدر وسخنيها على نار عالية. دع الماء يغلي.
أثناء انتظار غليان الماء في القدر ، سخني الزيت النباتي في مقلاة صغيرة على نار متوسطة عالية. أضيفي معجون التوابل إلى المقلاة مع أوراق الليمون الكفيري وسيقان الليمون. اقليها حتى تفوح رائحتها وينضج الكراث. انقل معجون التوابل وأوراق الليمون الكفيري وعشب الليمون إلى وعاء الدجاج بمجرد غليان الماء في القدر. اخفض الحرارة وأضف الملح والسكر والفلفل. اطهيه حتى ينضج الدجاج بالكامل. بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ، باستخدام الملقط ، أخرج الدجاج من القدر واقطعه. ضع الدجاج المبشور في وعاء الدجاج مرة أخرى. اتركه يطهى لمدة 5 دقائق أخرى. تذوق وأضف المزيد من السكر أو الملح أو الفلفل إذا لزم الأمر.
في غضون ذلك ، نحضر رقائق الجمبري والثوم المقلي والملح في محضر الطعام. اخفقها حتى تصبح مسحوق. انقله إلى طبق صغير.
أطفئ النار. تجاهل أوراق الليمون الكفيري وعشب الليمون.
قطّعي البيض المسلوق إلى شرائح ، وقسّمي البيض المسلوق والنودلز الزجاجية إلى 4 أوعية. اسكبي حساء الدجاج في الوعاء. نضع فوقها شرائح البصل الأخضر والبقدونس المفروم والليمون. يرش البويا. إذا أردت ، قدميها مع أوليك سامبال ورذاذ من صلصة الصويا الحلوة.



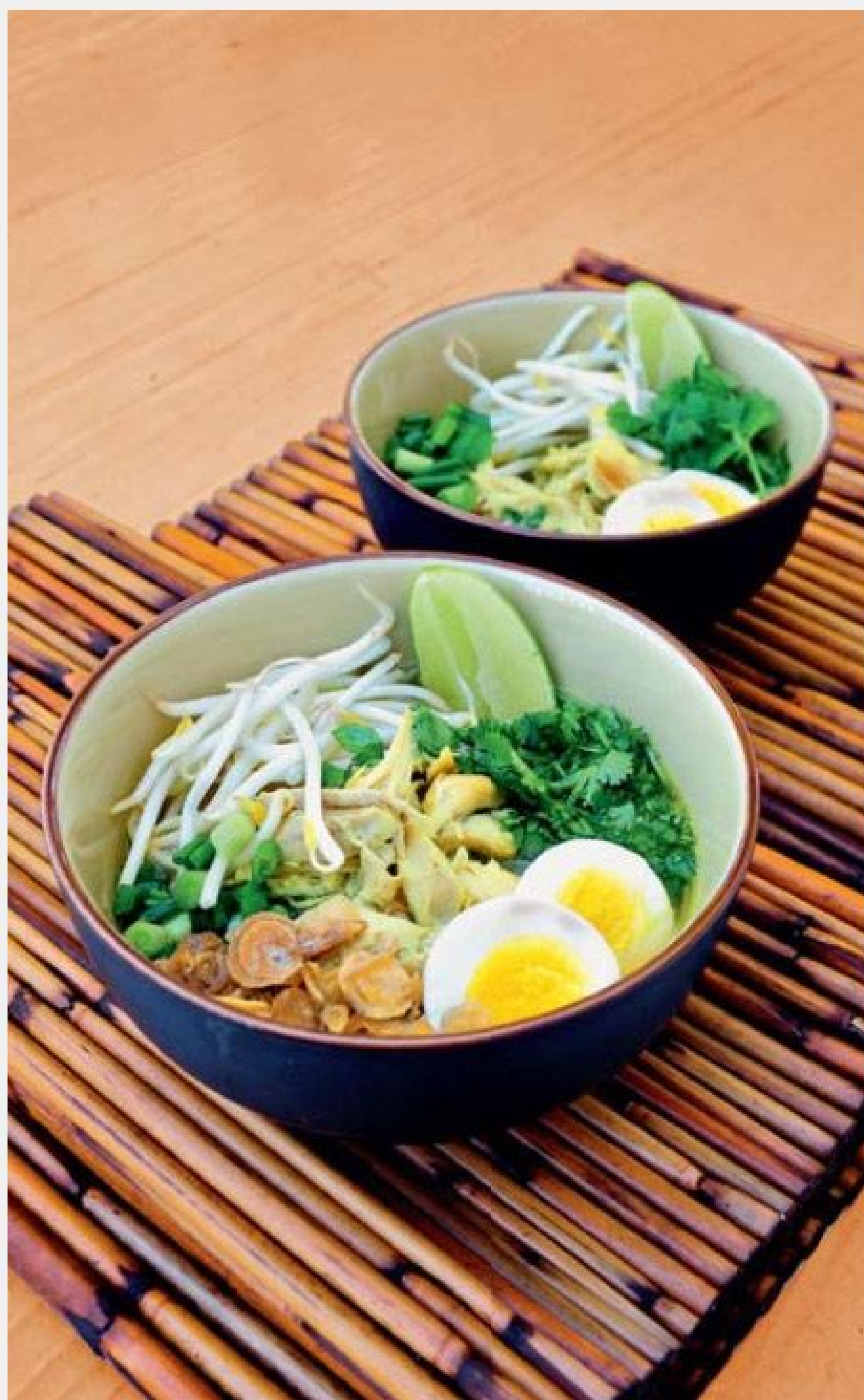
Grilled Shrimp with Sweet and Sour Sauce

سوب ايام (حساء الدجاج الاندونيسي)
مكونات:

2 حزمة من المعكرونة الزجاجية
1 حبة بطاطس صغيرة مقشرة ومقطعة مكعبات
قطعة واحدة من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام أو أفخاذ الدجاج ، مقطعة إلى حجم قضمة
4 أكواب ماء
1 فص كامل (يمكنك استخدام أكثر أو أقل اعتمادًا على ما إذا كنت تحب طعم القرنفل ومدى سلامة فصوصك الكاملة. كان المنجم في قطع صغيرة ، لذلك استخدمت 4 قطع صغيرة وأنا لست معجبًا بالطعم القوي للقرنفل. القرنفل ، ومع ذلك ، في هذا الحساء ، يعطي نكهة مميزة للشوربة الخاصة بك.).
1/8 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحون
2 ملاعق صغيرة من مرقة الدجاج
2 حبة كرفس ، مقطعة بما في ذلك الأوراق. مذاق الأوراق جيد في الحساء ويساعد في نكهتها.
2 جزر ، مقطعة إلى حجم القضمة
فلفل للذوق
1/2 كوب من الكرنب المفروم
1 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم الطازج
اختياري: 1/2 ملعقة كبيرة بصل مقلي
طرق:

طهي المعكرونة الزجاجية وفقًا لتعليمات العبوة. بمجرد طهيها ، صفيها واشطفها بالماء البارد حتى لا تلتصق ببعضها البعض. اتركه يستنزف في المصفاة لتصريف الماء الزائد. ضعه جانبا.
تضع البطاطس والدجاج و 4 أكواب من الماء في وعاء وتغطي القدر. دع الماء يغلي.
بمجرد غليان الماء ، أضيفي القرنفل وجوزة الطيب ومرق الدجاج. قلبها لتتأكد من ذوبان المرق.
أضف الجزر والكرفس والفلفل. ضع غطاء القدر للخلف واترك الخضار ، بما في ذلك البطاطس ، مطبوخة.
بمجرد طهي الخضار ، أضيفي الملفوف واطهيه لمدة دقيقة أخرى.
انزع القدر عن الموقد. قسّم الحساء إلى 4 سلطانيات. قسّم المعكرونة الزجاجية بالتساوي إلى 4 وضعها في كل وعاء. يُغطى الحساء بالبقدونس المفروم الطازج. إذا كنت تفضل ، رشي البصل المقلي.
قدمها على الفور وهي لا تزال ساخنة.

10:09 PM



كاري أيام (كاري دجاج إندونيسي)
مكونات:

لعجينة البهارات: 2 فص ثوم ، نصفين
لعجينة التوابل: 3 حجم صغير أو 1 حبة كبيرة من الكراث (حوالي 75 جرام) مقطعة إلى أرباع
لعجينة التوابل: 1/2 ملعقة كبيرة من أوليك السمبال أو حسب الرغبة . يمكنك استخدام الفلفل الأحمر الحار كبديل.
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
لعجينة البهارات: 2 شمعدان ، نصفين
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقطع إلى شرائح
3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 حبة ليمون ، جزء أبيض محطم باستخدام ظهر السكين والجزء الأخضر مهمل
عود قرفة 2 إنش
1 صدر دجاج مسحب من الجلد ، مقطع إلى مكعبات
1/2 كوب حليب جوز الهند
1/2 كوب ماء
رشة فلفل أسود
1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
اختياري: البقدونس المفروم الطازج أو الكزبرة
طرق:

ضع جميع مكونات معجون التوابل في معالج الطعام. اخفقها حتى تصبح عجينة ناعمة.
سختني 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي في مقلاة على نار متوسطة. أضف معجون التوابل وعشب الليمون وعود القرفة في المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها. أضف الدجاج إلى المقلاة. يقلب الدجاج حتى يغطى بمعجون التوابل. اطبخي الدجاج حتى ينضج بالكامل. أضف حليب جوز الهند والماء إلى المقلاة. اطهيه حتى يتحول السائل إلى غليان. أضف الملح والفلفل. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يُطهى حتى يصبح السائل سميكًا قليلاً. يرفع عن النار.
انقله إلى طبق التقديم ورشي الكزبرة الطازجة أو البقدونس إذا كنت تفضل ذلك. قدميها مع الأرز الدافئ.

10:11 PM



لاكسا أيام (شوربة كاري الدجاج الاندونيسية بجوز الهند)
مكونات:

1 حزمة شعيرية أرز
2 بيض مسلوق مقطعًا طوليًا إلى النصف
لعجينة التوابل: 1 كراث حجم متوسط ، مقطع إلى أرباع. سيتم معالجتها في معالج الطعام. إذا كان حجم الكراث صغيرًا مثل ما تحصل عليه عادةً عند شرائه من متاجر البقالة الآسيوية أو بعض متاجر البقالة العادية ، فستحتاج إلى استخدام 2 كراث صغير الحجم.
لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
معجون التوابل: 2 قطعة شمعدان
لعجينة التوابل: 1/2 ملعقة صغيرة من أوليك سامبال (يمكنك إضافة المزيد إذا كنت تحب الحرارة) أو 1 فلفل أحمر حار تايلاندي (يمكنك إضافة المزيد إذا كنت تحب الحرارة). أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
معجون البهارات: 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 ساق ليمون (جزء أبيض فقط) ، مهروس
1 صدر دجاج منزوع العظم والجلد أو 2 أفخاذ دجاج منزوعة العظم والجلد ، مقطعة إلى حجم صغير جدًا. الحجم الصغير يجعل الدجاج أكثر طعمًا لأنه يمتص المزيد من معجون التوابل أثناء القلي السريع.
1 كوب حليب جوز الهند
1 كوب ماء
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1.5 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة مرق دجاج
فلفل للذوق
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
1 كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة ومصفاة
1 ملعقة كبيرة أوراق نعناع مفروم
اختياري: 1 ملعقة كبيرة بصل مقلي
طرق:



طرق:

يُطهى الأرز الشعيرية وفقًا لتوجيهات العبوة. لا تفرط في طهيه لأننا سننتهي من طهيه في المرق. بمجرد طهيها ، صفيها واشطفها عدة مرات حتى لا تلتصق ببعضها البعض. ضعها جانبًا على مصفاة حتى تتمكن من تصريف المياه الزائدة.
يُضاف الكراث والثوم والشمعدان وأوليك السامبال ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة والزنجبيل إلى معالج الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.
قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. أضف الزيت النباتي في وعاء واتركه يسخن. نضيف معجون التوابل في القدر ونقليها حتى تنضج.
يُضاف عشب الليمون في القدر ويُقلى لمدة دقيقة.
نضيف الدجاج في القدر ونقلبه للتأكد من تغطيته بمعجون التوابل أثناء طهيه. هذا سيجعل الدجاج أكثر طعمًا.
أضف الماء وحليب جوز الهند إلى القدر. يقلب لخلطهم. أضف الملح والسكر ومرق الدجاج والفلفل في القدر. حرك القدر لخلط التوابل.
بمجرد أن يغلي السائل ، تذوقه وأضف المزيد من السكر والملح والفلفل إذا لزم الأمر. خففي الحرارة واتركيها تنضج لمدة 10 دقائق.
يُضاف الأرز الشعيرية والبصل الأخضر في القدر ويُحرّك لمدة دقيقة واحدة حتى تُغطى شعيرية الأرز بالسائل ومعجون التوابل. هذا سيجعل أرز الشعيرية أكثر طعمًا. عندما تضيفه إلى الوعاء قبل سكب السائل في الوعاء مباشرة ، فلن يكون له نكهة على الإطلاق. ومع ذلك ، لا تدع شعيرية الأرز تنضج في القدر لأكثر من دقيقة أو دقيقتين لأنها ستطهى أكثر من اللازم ولينة.
أطفئ النار. تجاهل الليمون.
قسّم محتوى القدر إلى وعاءين.
يُغطى كل وعاء بالبيض المسلوق وبراعم الفاصوليا وأوراق النعناع والبصل المقلي. قدميها وهي لا تزال دافئة.



ناسي تيم أيام (أرز دجاج أندونيسي على البخار)
مكونات:

للمخللات: 1 ملعقة صغيرة خل أو حسب الرغبة
للمخللات: 1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
للمخللات: نصف ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
للمخللات: 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
للمخللات: نصف حبة خيار صغير الحجم ، منزوع البذور ومقطع إلى 1/2 "مكعبات
للمخللات: نصف جزرة صغيرة مقطعة إلى مكعبات 1/2 بوصة
للأرز: 5/4 كوب أرز
للأرز: 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
للأرز: 3 فصوص ثوم مفروم
للأرز: 1 ملعقة كبيرة زنجبيل مفروم طازج
للأرز: 8/4 كوب مرق دجاج
للأرز: نصف كوب ماء
للأرز: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
للأرز: رشة ملح
للأرز: رشة فلفل
للدجاج: 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
للدجاج: 1 بصلة مقطعة إلى شرائح
للدجاج: 3 فصوص ثوم مفروم
للدجاج: 2 ملاعق كبيرة من الزنجبيل الطازج المفروم
للدجاج: 3 أفخاذ دجاج بدون عظم ، مقطعة إلى قطع أصغر من حجم اللدغة. سيتم وضع الدجاج في قالب أسفل الأرز ، لذا فإن قطع الدجاج الصغيرة ستسهل تعبئتها دون وجود فجوة في القالب.
للدجاج: 7 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح
للدجاج: 1 ملعقة صغيرة زيت سمسم
للدجاج: 1 ملعقة كبيرة صلصة السمك أو حسب الرغبة
للدجاج: 1 ملعقة كبيرة صلصة المحار أو حسب الرغبة
للدجاج: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
للدجاج: رشة فلفل أو حسب الرغبة
أغصان أوراق الكزبرة مفرومة
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
طرق:



طرق:

ضعي الخل والملح والسكر والماء الساخن في وعاء صغير. يقلب ليذوب السكر. تذوقه وأضف الخل أو الملح أو السكر إذا لزم الأمر. يضاف الخيار والجزر ويقلب. ضعي المخللات جانبًا في الثلاجة.
اشطف الأرز وصفيه عدة مرات حتى يصبح الماء صافياً. اتركه يجف في مصفاة لمدة 15 دقيقة أخرى.
في غضون ذلك ، قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. أضيفي 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في مقلاة واتركي الزيت يسخن.
أضف الثوم والزنجبيل إلى مقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها. أطفئ النار.
أستخدم جهاز طهي الأرز لطهي الأرز. إذا كان لديك جهاز طهي الأرز ، ضعي الأرز في قدر الأرز. يُضاف الثوم المطبوخ والزنجبيل إلى الأرز. أضيفي مرق الدجاج والماء وصلصة الصويا والملح والفلفل إلى قدر الأرز. باستخدام ملعقة خشبية ، قلّب السائل والأرز في قدر الأرز للتأكد من خلط التوابل جيدًا مع الأرز. قم بتشغيل جهاز طهي الأرز واتركه يطهى. إذا لم يكن لديك وعاء طهي أرز ، فاستخدمي قدرًا لطهي الأرز. ضعي الأرز في قدر. يُضاف الثوم المطبوخ والزنجبيل إلى القدر. أضيفي مرق الدجاج والماء وصلصة الصويا والملح والفلفل إلى القدر. باستخدام ملعقة خشبية ، قلبي السائل والأرز في القدر للتأكد من خلط التوابل جيدًا مع الأرز. أشعل الموقد على ارتفاع. بمجرد أن يغلي السائل ، قلل الحرارة إلى درجة منخفضة وقم بتغطية الوعاء بالغطاء.دع الأرز يطهى وأطفئ الموقد بمجرد طهي الأرز.
أثناء طهي الأرز ، أشعل الموقد على ارتفاع متوسط. أضيفي ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي إلى المقلاة واتركي الزيت يسخن. يضاف البصل ويقلى حتى ينضج. أضيفي الثوم والزنجبيل حتى تفوح رائحتهما. نضيف الدجاج ونتركه يطهى. بمجرد أن ينضج الدجاج ، أضف القطر وزيت السمسم وصلصة السمك وصلصة المحار وصلصة الصويا الحلوة ورشة الفلفل. قلبي الدجاج حتى يغطى بالتوابل. تذوقه وأضف المزيد من صلصة السمك أو صلصة المحار أو صلصة الصويا الحلوة أو الفلفل إذا لزم الأمر وقلّب الدجاج لتغطيته بالتوابل الإضافية. إيقاف تشغيل موقد.
باستخدام وعاء صغير ، حجم الوعاء المستخدم عادة في المطاعم الصينية لحساء صغير الحجم (شخصي) ، املأ الوعاء بالماء وتخلص من الماء. سيمنع ذلك الأرز والدجاج من الالتصاق بالوعاء وبالتالي سيكون من الأسهل إزالتهما. ضعوا نصف الوعاء بالدجاج في قاع الوعاء. يُسكب الأرز على الدجاج ويُملأ الوعاء بالأرز حتى يمتلئ الوعاء بالكامل بالجزء العلوي من الوعاء. عندما تملأ الوعاء بالدجاج والأرز ، قد ترغب في تعبئته بإحكام بالضغط على الدجاج والأرز عند ملئه حتى لا يكون هناك فراغ كبير ، وبالتالي سيحافظ الأرز والدجاج على شكل الوعاء ، أي لم ينهار ، بمجرد إزالة الوعاء. كرر هذه الخطوة مع أوعية أخرى حتى نفاذ كل الدجاج والأرز. بشكل طبيعي.توضع كل وعاء في قدر بخاري ويتبخر لمدة 30 دقيقة. ومع ذلك ، إذا لم يكن لديك وقت إضافي ، يمكنك تخطي طهي الأرز والدجاج بالبخار والانتقال إلى الخطوة التالية.
لتقديمها ، ضع طبقًا فوق الوعاء. اقلب الطبق والوعاء رأسًا على عقب بحيث يصبح الطبق أسفل الوعاء. أخرجي الوعاء من الخارج وستتركين أرز ودجاج على شكل وعاء. كرر هذه الخطوة للأوعية الأخرى. زينوا كل طبق بالكزبرة ووجهوا الدجاج بالبصل الأخضر. ضع المخللات على الطبق.

10:14 PM



أوبور أيام (دجاج جافاني في حليب جوز الهند)
مكونات:

لعجينة التوابل: 6 قطع صغيرة أو 2 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم ، نصفها
لعجينة التوابل: 5 شمعدانات ، مقطعة إلى أنصاف. إذا لم تتمكن من العثور على الشموع في المتجر الآسيوي ، يمكنك استبدالها بجوز المكاديميا.
لعمل عجينة البهارات: 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق الخولنجان
لعجينة البهارات: 2 ملعقة صغيرة بذور كزبرة
معجون التوابل: رشة من مسحوق الكمون
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 ليمون ، جزء أبيض فقط. اهرسي الجزء الأبيض بمؤخرة السكين لتحرير الزيت.
2 ورق غار
2 ورق ليمون كافير. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الليمون الكفيري ، يمكنك استبدالها بنصف ملعقة صغيرة من قشر الليمون.
5 قطع أفخاذ دجاج. يمكنك استخدام أجزاء أخرى من الدجاج بدلاً من مضرب الدجاج.
500 مل ماء
200 مل حليب جوز الهند
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود
اختياري: بصل مقلي
طرق:

يُطحن الثوم ، والكراث ، ومسحوق الخولنجان ، وبذور الكزبرة ، ومسحوق الكمون في معالج الطعام حتى يصبحوا عجينة ناعمة. سخني الزيت النباتي في قدر على نار متوسطة عالية. يُضاف معجون التوابل وعشب الليمون وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري في القدر. اقلي معجون التوابل حتى يصبح عطريًا ويصبح الكراث طريًا. أضيفي أفخاذ الدجاج في القدر. قلبي الدجاج حتى يغطى بمعجون التوابل ولا يعود لونه ورديًا. إضافة الماء. اجعليه يغلي. أضف حليب جوز الهند والملح والسكر والفلفل الأسود. حرك السائل وقلل الحرارة حتى يغلي ببطء. بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ويصبح طريًا ويقل السائل ، تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. أطفئ النار.
نرش الوجه بالبصل المقلي. بينما لا يزال الطعام دافئًا ، قدمه مع الأرز.

10:16 PM



باستيل ايام (امباناداس دجاج اندونيسي)
مكونات:

للعجين: 3 أكواب طحين لجميع الأغراض ، منخول
للعجينة: نصف ملعقة صغيرة ملح منخول
للعجين: 3/4 أكواب من الزبدة الباردة غير المملحة ، مقطّعة إلى قطع صغيرة. تأكد من أن الزبدة باردة لأنها ستجعل العجين متقشر.
للعجين: 1 بيضة
للعجين: 6-10 ملاعق كبيرة من الماء البارد. تأكد من أن الماء بارد لأنه سيجعل العجين متقشر.
للحشوة: مجموعة نودلز زجاجية ، مطبوخة حسب اتجاه العبوة
للحشوة: 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
للحشوة: 1 كراث متوسط الحجم مفروم
للحشوة: 2 فص ثوم مفروم
للحشوة: جزرة مقطعة إلى مكعبات صغيرة (1/6 "× 1/6" × 1/6 ")
للحشوة: 6 فاصوليا خضراء ، مقطعة إلى مكعبات رقيقة ، بسماكة 1/6 بوصة
للحشوة: نصف قطعة صدر دجاج مطبوخة ومقطعة
للحشوة: 1 ملعقة كبيرة بقدونس طازج مفروم
للحشوة: 2 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
للحشوة: 1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
للحشوة: فلفل حسب الرغبة
للحشوة: 4 ملاعق كبيرة ماء
للحشوة: 3 بيضات مسلوقة ، تقطع كل بيضة إلى 8 قطع
لختم الامبانادا: 1 بيضة مخفوقة
للقلي: زيت نباتي
اختياري: صلصة الفلفل الحار الحلو
طرق:

باستخدام محضر الطعام ، اخلطي الدقيق والملح. أضيفي الزبدة والبيض إلى خليط الطحين واخلطيه حتى يبدو مثل دقيق الذرة الخشن. أضف الماء البارد شيئًا فشيئًا. يرجى ملاحظة أنك قد لا تحتاج إلى استخدام كل الماء. أنت فقط تريد إضافة كمية كافية من الماء لجعل العجين متيبسًا. إذا لم يكن لديك محضر طعام ، يمكنك استخدام يدك لخلط العجين وصنعه. معالج الطعام الخاص بي صغير جدًا ، وبالتالي أقوم دائمًا بصنعه يدويًا. غلفي العجينة بالبلاستيك واتركيها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل حتى تبرد. تبريد العجين سيجعل العجين قشاري.
أثناء استراحة العجين ، سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي. يقلى الكراث والثوم حتى ينضج. أضف الدجاج والجزر والفاصوليا الخضراء. قلبيهم حتى يصبح الجزر هشًا. يُضاف البقدونس والبصل الأخضر والملح والفلفل ويقلب لمدة دقيقة تقريبًا. أضف المعكرونة الزجاجية والماء واترك كل شيء يطهى حتى يتبخر الماء. أطفئي النار واتركي الحشوة جانباً لتبرد.
طحين سطح العمل. أخرجي العجين من الثلاجة. تشكيل العجين على شكل كرة. باستخدام شوبك ، افردي العجينة حتى تصبح رقيقة. باستخدام قطاعة أسطوانية مقاس 4 بوصات (يمكنك استخدام قطاعة بحجم أكبر إذا كنت تريد المزيد من الحشوة) ، قطعي العجين. لكل إمبانادا ، ضعي قطعة بيضة واحدة وحشوة اللحم بالقرب من وسط العجين. اطوي عجينة الإمبانادا فوق الحشوة بحيث تصبح نصف قمر. قم بتنظيف الحافة بالبيض المخفوق لإغلاقها. اضغط على الحافة بشوكة لإغلاق الحافة وإغلاقها. أحد الأشياء التي قمت بها لإغلاقها بشكل أفضل هو طي الحافة على طول الجزء العلوي واضغط عليها بشوكة. هذا سيجعل الحافة أكثر سمكًا وهشاشة. أحبها بهذه الطريقة. إذا كانت لديك مهارات جيدة في العقص ، يمكنك تجعيد الحافة بدلاً من استخدام الشوكة لإغلاقها.
تقلى كل إمبانادا بالزيت النباتي على نار متوسطة عالية حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً من جانب واحد. اقلبها على الجانب الآخر واقليها حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. صفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية. تريد تصريف أكبر قدر ممكن من الزيت عند إخراج الإمبانادا قبل وضعها في طبق مبطن بمنشفة ورقية. بهذه الطريقة ، لن يكون مندي. كرر هذه الخطوة حتى يتم قليها جميعًا.
قدمها وهي لا تزال دافئة. يمكنك تقديمها مع صلصة الفلفل الحار إذا كنت تفضل ذلك.

10:18 PM



رندانج أيام (دجاج رندانج)
مكونات:

لعجينة التوابل: 3 كراث صغير ، نصفين
لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة البهارات: 1.5 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر الحار. إذا كنت تحبها شديدة السخونة ، يمكنك استخدام المزيد من رقائق الفلفل الأحمر الحار.
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع أنصاف
لعجينة التوابل: 1 حبة ليمون ، تُسحق الجزء الأبيض فقط بظهر السكين وتقطع الجزء الأبيض إلى شرائح. تخلص من الجزء الأخضر من عشب الليمون. إذا لم تتمكن من العثور على عشبة الليمون في متاجر البقالة أو المتاجر الآسيوية ، فيمكنك استخدام 1/2 ملعقة كبيرة من عجينة الليمون. تبيع متاجر البقالة العادية الآن عجينة عشبة الليمون.
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
1.5 ملعقة كبيرة زيت جوز هند أو زيت نباتي
3 أوراق غار
5 أوراق ليمون كافير. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الليمون الكفيري في المتاجر الآسيوية ، يمكنك استبدالها بقشر 1 ليمونة.
6 قطع أفخاذ دجاج. يمكنك استخدام أجزاء أخرى من الدجاج ، مثل الأجنحة أو الصدور أو الأفخاذ. إذا كنت تستخدم أجزاء أخرى من الدجاج ، اضبط الكمية لأنك تريد التأكد من وجود معجون توابل كافٍ لتغطية الدجاج. إذا كنت تستخدمين الصدر أو الفخذين ، يجب استخدام 4 قطع فقط. نظرًا لأن الأجنحة أصغر ، يمكنك استخدام أكثر من 6 قطع.
2 ملاعق صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أو حسب الرغبة
2 ملاعق صغيرة سكر أو حسب الرغبة
400 مل من حليب جوز الهند
طرق:

ضعي الكراث والثوم ورقائق الفلفل الأحمر الحار والزنجبيل والليمون ومسحوق الكركم في معالج الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.
شغل الموقد على نار متوسطة عالية. أضف زيت جوز الهند أو الزيت النباتي في وعاء عميق. يستخدم القدر العميق لتقليل تناثر القدر إلى الخارج. يمكنك أيضًا استخدام شاشة الرش. أضف معجون التوابل في القدر. اقليها حتى تصبح عطرية. تُضاف أوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري والدجاج في القدر. يقلب الدجاج حتى يغطى بمعجون البهارات ويصبح أصفر. أضف الملح والسكر والفلفل وحليب جوز الهند في القدر. قلب القدر من وقت لآخر حتى يغلي السائل. خفض الحرارة إلى المتوسطة. يقلب القدر من وقت لآخر ويطهى حتى يتكاثف حليب جوز الهند وينضج الدجاج تمامًا ، أي يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية للدجاج 165 درجة فهرنهايت والعصير الخارج من الدجاج عند إدخال السكين يكون صافيًا. أضف المزيد من الملح أو السكر أو الفلفل إذا لزم الأمر.يقلب لخلط التوابل الإضافية. أطفئ النار. بعض الناس يفضلون الرندانج الجاف مع عدم وجود سائل على الإطلاق. إذا كنت ترغب في تجفيفها ، اطبخها حتى يجف السائل ولكن تأكد من تقليبها من وقت لآخر حتى لا تحترق معجون الدجاج والتوابل في القاع. أحب تناول القليل من الصلصة حتى يمتص الأرز الصلصة. لهذا السبب ، عادةً ما أطبخه حتى يتم تقليل حليب جوز الهند في الغالب ، لكن لا يزال لدي القليل منه كصلصة.عادةً ما أطبخه حتى يتم تقليل حليب جوز الهند في الغالب ولكن لا يزال لدي القليل منه كصلصة.عادةً ما أطبخه حتى يتم تقليل حليب جوز الهند في الغالب ولكن لا يزال لدي القليل منه كصلصة.
تخلصي من أوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري. انقلي إلى طبق التقديم وقدميه مع الأرز الدافئ.

10:20 PM





Crabs with Tamarind and Rice Wine

ريزولس أيام (ريزول دجاج أندونيسي)
مكونات:

للحشوة: صدر دجاج منزوع العظم والجلد
للحشوة: 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
للحشوة: 1/4 بصلة كبيرة مقطعة مكعبات
للحشوة: 2 فص ثوم مفروم
للحشوة: 1 جزرة ، مقطعة إلى مكعبات صغيرة
للحشوة: حبة بطاطس متوسطة الحجم ، مقطعة إلى مكعبات صغيرة
للحشوة: 10 فاصوليا خضراء (حوالي 50 جرام) مقطعة إلى مكعبات
للحشوة: 3 ملاعق كبيرة طحين لجميع الأغراض
للحشوة: 1/2 كوب حليب. إذا كنت تعاني من عدم تحمل اللاكتوز ، يمكنك استخدام حليب اللوز أو غيره من الحليب غير المحتوي على اللاكتوز.
للحشوة: 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب أو حسب الرغبة
للحشوة: 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
للحشوة: نصف ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
للحشوة: رشة فلفل أسود
للحشوة: 2 أغصان بقدونس مقطعة إلى شرائح
للبشرة / الخليط المغلف: بيضتان كبيرتان
للبشرة / الخليط المغلف: 1/2 ملعقة كبيرة ملح
للبشرة / الخليط المغلف: 2 ملعقة صغيرة سكر
للبشرة / العجينة المغلفة: 14 أوقية طحين لجميع الأغراض (حوالي 398 جرامًا)
للبشرة / الخليط المغلف: 4 أكواب من الحليب. إذا كنت تعاني من عدم تحمل اللاكتوز ، يمكنك استخدام حليب اللوز أو غيره من الحليب غير المحتوي على اللاكتوز.
للبشرة / الخليط المغلف: 7 ملاعق كبيرة زبدة مذابة
لصنع الكريب للبشرة / الغلاف: زيت نباتي
لقلي الريسول: 2 بيضة كبيرة مخفوقة
لقلي الريسولات: 1 كوب بقسماط
ريسولات القلي: زيت نباتي
للتقديم: اختياري: الفلفل الحار التايلندي
للتقديم: اختياري: مايونيز
للتقديم: اختياري: خردل



طرق:

أضيفي الدجاج والماء في قدر. تعتمد كمية الماء المستخدمة على الكمية المطلوبة لغمر الدجاج بالكامل. اسلقي الدجاج حتى ينضج بالكامل. بمجرد أن ينضج تمامًا ، أخرجي الدجاج واتركيه جانبًا حتى يبرد. افرم الدجاج بمجرد أن يبرد.
لتحضير الحشوة: بمجرد تقطيع الدجاج ، أضيفي ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. أضف البصل إلى المقلاة. يُطهى البصل حتى يصبح طريًا. تضيف الثوم المفروم والبطاطا المقطعة في المقلاة. طهي البطاطس لمدة دقيقتين. أضف مكعبات الجزر والفاصوليا الخضراء في المقلاة. اطبخي حتى تصبح البطاطس والجزر طريين لكن غير طريين. يُضاف الدجاج المطبوخ المبشور والدقيق ويُقلب لمدة دقيقة. أضف الحليب وجوزة الطيب والملح والسكر والفلفل في المقلاة. حركها وتذوقها. أضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يُطهى حتى يصبح سميكًا قليلاً. يضاف البقدونس ويقلب حتى يمتزج. يُرفع عن النار ويُترك جانباً ليبرد.
لعمل الخليط للبشرة / الغلاف: أضف 2 بيضة كبيرة في وعاء خلط كبير. يخفق البيض بالخلاط اليدوي حتى يصبح رغويًا. أضف الملح والسكر واخلطهم مرة أخرى باستخدام الخلاط اليدوي. أضف ربع الدقيق وكوب من الحليب في وعاء الخلط. بمجرد خلطها جيدًا ، أضف ربع دقيق آخر وكوب واحد من الحليب في وعاء الخلط واخلطه مرة أخرى باستخدام الخلاط اليدوي. كرر إضافة الدقيق والحليب حتى تختفي تمامًا. أضف الزبدة المذابة في وعاء الخلط. امزجها حتى يتم دمج كل شيء جيدًا ولا ترى أي كتلة. صفي الخليط باستخدام غربال ناعم لإزالة أي تكتل. سيتم استخدام الخليط الأملس في صنع الكريب.
لعمل الكريب لتشكيل الجلد / الغلاف: استخدم مقلاة 8 بوصات غير لاصقة. تأكد من استخدام المقلاة غير اللاصقة حتى لا تلتصق الكريب. يتم استخدام حجم 8 بوصات بحيث يمكن صنع الكريب الرقيق. إذا كنت تستخدم مقلاة أصغر ، فتأكد من تقليل كمية الخليط حتى لا تكون الكريب سميكة جدًا. ومع ذلك ، لا تستخدم مقلاة صغيرة جدًا. خلاف ذلك ، سيكون من الصعب عليك تغليف الحشوة. سخني المقلاة غير اللاصقة مقاس 8 بوصات على نار متوسطة ، أضيفي القليل من الزيت وامسحي الزيت في جميع أنحاء المقلاة بما في ذلك الجانب حتى يغطى بالزيت. سخني المقلاة مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة لتسخينها. الزيت ، ارفعوا المقلاة من على النار واغرفوا ربع كوب من الخليط ، أسقطوا الخليط في المقلاة ولفوا الخليط حول المقلاة بحيث يغطي كامل سطح القاع ، إذا فاتكم بقعة ،يمكنك إضافة قطرة صغيرة من الخليط فقط لتغطيته. ضع المقلاة مرة أخرى على الموقد. اطهي حتى تبدأ في رؤية حواف الكريب مجعدة ومنسوبة بعيدًا عن جانب المقلاة. في هذه المرحلة ، عندما تهز المقلاة ، يجب أن تكون قادرًا على تحريك الكريب حول المقلاة ، أي يصبح الكريب مفكوكًا. هذا مهم لأنه إذا كان الكريب لا يزال غير مرتخ ، فسوف تمزقه عند محاولة قلبه. باستخدام ملعقة كبيرة ، اقلب الكريب لطهي الجانب الآخر. طهي لمدة 1 دقيقة. انقل الكريب إلى صينية خبز مبطنة بمنشفة ورقية. ضع منشفة ورقية أخرى فوق الكريب. تُستخدم المنشفة الورقية الموجودة في الأعلى لفصل الكريب التالي الذي سيتم تكديسه فوق المنشفة السابقة. بهذه الطريقة ، لن تلتصق ببعضها البعض. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام كل الخليط.قد تحتاج إلى إضافة المزيد من الزيت النباتي قبل صنع الكريب التالي اعتمادًا على ما إذا كنت ترى المقلاة تبدو جافة أم لا.
لتغليف الحشوة داخل الكريب (لتشكيل ريسولات): ضعي الكريب على سطح مستو. ضعي حوالي 1.5 ملعقة كبيرة من الحشوة بالقرب من قاع الكريب ، أي الأقرب إليك. لا تملأ الكريب بالحشو أكثر من اللازم لأنه سيتسبب في تمزقه. تأكد من ترك حوالي 1.5 بوصة بين قاع الحشوة إلى حافة الكريب السفلي. انشر الحشوة على الجانب بحيث تشكل شكل مستطيل مع الجانب الطويل مواز لجسمك. اطو الكريب السفلي فوق الحشوة - اطو الجانب الأيسر من الكريب فوق الحشوة ، ثم اطو الجانب الأيمن من الكريب فوق الحشوة ، ولفيها لأعلى حتى لا يتبقى زائدة ، وكرري هذه الخطوة مع باقي الكريب.
لقلي الريسول: اخفقي بيضتين كبيرتين في وعاء. ضع 1 كوب بقسماط على طبق كبير. سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. اغمس الريسولات في البيض المخفوق بحيث يتم تغطية السطح بالكامل به. رج البيض الزائد من الريسولات. انقل البيضة إلى فتات الخبز وقم بتغطية سطح الريسول بالكامل بفتات الخبز. رجي فتات الخبز الزائدة قبل وضع الريسول في المقلاة. تقلى على جانب واحد حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا. اقلبها على الجانب الآخر حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. قم بإزالة الريسولات بملعقة مشقوقة للسماح بتقطير الزيت الزائد. ضعه على طبق مبطّن بمنشفة ورقية لامتصاص الزيت الزائد. كرر هذه الخطوة حتى يتم قلي جميع الريسولات. يمكنك قلي عدة ريسولات في نفس الوقت ؛ ومع ذلك ، لا تزدحم المقلاة لأنها ستجعلها دهنية. أقوم بقلي 2 ريسول في نفس الوقت.
للتقديم: قدمي الريسول مع الفلفل الحار التايلندي على الجانب. يمكنك تقديمها مع المايونيز أو الخردل بدلاً من ذلك.

10:22 PM



سات ايام (دجاج ساتيه)
مكونات:

للتبيلة: 1/2 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر. أضف المزيد إذا كنت تحبها ساخنة وحارة.
للتبيلة: 1 ملعقة صغيرة كمون مطحون
للتبيلة: 2 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
للتبيلة: 1 إنش من الزنجبيل الطازج ، المفروم تقريبًا بعد تقشير القشرة
للتبيلة: 3 كراث ، مفرومة خشنة
للتبيلة: 3 فصوص ثوم مفرومة خشنة
للتبيلة: 1/2 ملعقة صغيرة فلفل
للتبيلة: 1 ملعقة صغيرة ملح
للتبيلة: 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة
للتبيلة: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا
للتبيلة: 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
1 عصير ليمون
1 رطل من أفخاذ الدجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطعة إلى مكعبات بحجم 1 بوصة ، كما يمكنك استخدام صدور الدجاج على الرغم من أن أفخاذ الدجاج أفضل لأنها لن تجف بعد الشوي.
أسياخ الخيزران المنقوعة في الماء لمدة يوم للتأكد من أنها لن تحترق عند الشوي
الخيار المخلل: 1/2 خيار صغير الحجم ، منزوع البذور ومقطع إلى مكعبات 1/4 بوصة
للخيار المخلل: 1/2 ملعقة صغيرة خل
مخلل الخيار: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
للخيار المخلل: 1/2 ملعقة صغيرة سكر
مخلل الخيار: 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
لصلصة الفول السوداني (تخطي إذا كنت تعاني من الحساسية): 1 شمعة ، مفرومة خشنة
لصلصة الفول السوداني (تخطي إذا كنت تعاني من الحساسية): 1/4 كوب زبدة الفول السوداني
لصلصة الفول السوداني (تخطي إذا كنت تعاني من الحساسية): 1 ملعقة صغيرة سكر
لصلصة الفول السوداني (تخطي إذا كنت تعاني من الحساسية): 1 ملعقة صغيرة ملح
لصلصة الفول السوداني (تخطي إذا كان لديك حساسية): 3 كراث ، مفرومة خشنة
لصلصة الفول السوداني (تخطي إذا كنت تعاني من الحساسية): 2 فص ثوم مفروم تقريبًا
لصلصة الفول السوداني (تخطي إذا كان لديك حساسية): زيت نباتي
لصلصة الفول السوداني (تخطي إذا كان لديك حساسية): الماء الساخن



طرق:

لعمل مخلل الخيار: يجب عمل مخلل الخيار قبل يوم واحد حتى يحصل الخيار على فرصة للتتبيل. أضف السكر والملح والخل والماء الساخن في وعاء صغير. امزجه جيدًا حتى يمكن تخفيف السكر. أضف الخيار واخلطه جيدًا. احتفظ بها في الثلاجة.
لتحضير التتبيلة: يُطحن الثوم ، والكراث ، والزنجبيل ، والكزبرة ، والكمون ، ورقائق الفلفل الأحمر ، والملح والفلفل في معالج الطعام حتى يصبح معجونًا. أضف الزيت النباتي وصلصة الصويا والصلصة الحلوة وامزجها جيدًا. اسكبي التتبيلة في كيس زيبلوك.
ضعي الدجاج في التتبيلة واخلطيها جيدًا في الكيس حتى يتم تغطية جميع القطع بالتتبيلة. اتركي الدجاج في النقع لمدة 8 ساعات على الأقل حتى 24 ساعة.
تُسكب مكعبات الدجاج في السيخ. قد يستغرق الأمر حوالي 3-5 مكعبات لكل سيخ حسب طول الأسياخ التي اشتريتها.
رش عصير الليمون على الدجاج واشوي كل سيخ على الجانب البارد من الباربكيو حتى لا يحترق. اقلبها من وقت لآخر لمنعها من الاحتراق. اطهي حتى تنضج وضعها على الطبق.
لعمل صلصة الفول السوداني: اطحن الثوم والكراث والشمعدان في معالج الطعام. يُحمّى الزيت النباتي ويُقلى البهارات حتى تصبح رائحته. نضع البهارات في وعاء. أضف زبدة الفول السوداني والملح والسكر والماء الساخن. تعتمد كمية الماء الساخن على القوام الذي تريده ، لذا ابدأ بملعقتين كبيرتين أولاً. بعض الناس يحبونه سميكًا وبالتالي يقللون من استهلاك الماء. إذا كنت تحبها رقيقة وسائلة ، أضف المزيد من الماء الساخن. امزجها جيدا وتذوقها. أضف المزيد من الملح والسكر إذا لزم الأمر.
قدمي ساتيه الدجاج مع صلصة الفول السوداني (إذا استخدمت) وخيار مخلل على الجانب. رش القليل من الصلصة الحلوة فوق ساتيه الدجاج إذا كنت تفضل ذلك.

10:23 PM








ساتيه ايام مادورا (دجاج ساتيه من مادورا)
مكونات:

أسياخ من الخيزران (حوالي 10-15 سيخًا حسب طول الأسياخ)
للخيار المخلل: 1/2 ملعقة صغيرة خل
مخلل الخيار: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
للخيار المخلل: 1/2 ملعقة صغيرة سكر
مخلل الخيار: 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
الخيار المخلل: 1/2 خيار صغير الحجم مقشر ومزيل البذور ومقطع إلى مكعبات 1/4 بوصة
لصلصة الفول السوداني: 2 شمعة
لصلصة الفول السوداني: 125 جرام أو 1 كوب فول سوداني 2 ، محمص / محمص. يمكنك أيضًا شراء فول سوداني تم تحميصه بالفعل لتوفير الوقت.
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
لصلصة الفول السوداني: 2 فص ثوم مقطع إلى شرائح
لصلصة الفول السوداني: 2 كراث صغير مقطع إلى شرائح
لصلصة الفول السوداني: 1/2 ملعقة كبيرة أوليك أو حسب الرغبة
لصلصة الفول السوداني: 300 مل ماء
لصلصة الفول السوداني: 2 ملعقة كبيرة سكر النخيل (حوالي 25 جرام). يمكنك استبدال سكر النخيل بالسكر البني.
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
للدجاج: 6 أفخاذ دجاج منزوعة العظم والجلد أو 2 صدور دجاج مخلية من العظم والجلد ، مقطعة إلى مكعبات 1/2 بوصة
للدجاج: 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة
للدجاج: 1 ملعقة طعام زيت نباتي
1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون الطازج
للتقديم: صلصة الصويا الحلوة
للتقديم: أسافين الجير
للتقديم: بصل مقلي
طرق:



طرق:

ضع الأسياخ في طبق عميق للخبز. املأ طبق الخبز بالماء حتى تنغمس الأسياخ تمامًا في الماء. اتركي الأسياخ مغمورة في الماء حتى تكوني مستعدة لوضع الدجاج على الأسياخ.
يُمزج السكر والملح والخل والماء الساخن في وعاء صغير. حركه حتى يذوب السكر. يضاف الخيار ويقلب. اتركيه في الثلاجة لعدة ساعات حتى يوم قبل تقديمه حتى يمتص الخيار النكهة.
ضع الشموع في صينية الخبز. قم بتشغيل الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت ، عندما يصل إلى درجة الحرارة ، ضع صينية الخبز على الرف الأوسط في الفرن وقم بتحميص الشموع لمدة 10 دقائق تقريبًا. تأكد من عدم حرقها. لذلك ، قد ترغب في التحقق من ذلك في 7 دقائق.
أضف 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في مقلاة. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. أضف الثوم والكراث. يقلى حتى يصبح الكراث طريًا. يرفع عن النار.
ضع الشمعدانات المحمصة. الفول السوداني المحمص والثوم سوتيه والكراث في محضر الطعام. اخفق المزيج حتى يصبح الفول السوداني مطحونًا تمامًا. يضاف السامبال أوليك ونصف الماء (150 مل) في محضر الطعام. يُضاف الماء في محضر الطعام بحيث يمكن طحن صلصة الفول السوداني إلى عجينة ناعمة. انقلي معجون الفول السوداني إلى قدر صغير. أضف الماء المتبقي (150 مل) وسكر النخيل والملح في الإناء. سخني القدر على نار متوسطة. قلبه من وقت لآخر للتأكد من ذوبان سكر النخيل. اجعليه يغلي. بمجرد الغليان ، تحقق للتأكد من ذوبان السكر تمامًا. تذوق واضف مزيدا من الملح لو تطلب الامر. تقليل الحرارة. استمر في الطهي حتى تصبح صلصة الفول السوداني سميكة قليلاً (حوالي 1-2 دقيقة). يرفع عن النار. انقله إلى وعاء صغير. دعها تبرد.
يُمزج 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة مع 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي و 3 ملاعق كبيرة من صلصة الفول السوداني في كيس زيبلوك. باستخدام ملعقة مطاطية ، اخلطي صلصة التتبيلة جيدًا. أضف الدجاج في الكيس. أغلق الحقيبة. حركي الدجاج في الكيس حتى يتم تغطيتها جميعًا بالتتبيلة. افتح الكيس مرة أخرى. اضغط على الجزء العلوي من الكيس لإخراج الهواء من الكيس قدر الإمكان. أغلق الحقيبة. ضعه جانباً في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل.
ضع عدة قطع من الدجاج في السيخ. تأكد من ترك حوالي 3.5 بوصة إلى 4.5 بوصة في الجزء السفلي من السيخ مفتوحًا دون أن يكون الدجاج ملولبًا بحيث يمكنك إمساك السيخ. كرر هذه الخطوة حتى يتم تشويه الدجاج بالكامل. رشي نصف عصير الليمون فوق الدجاج. اقلب الأسياخ على الجانب الآخر ورش ما تبقى من عصير الليمون على الدجاج.
افتح الشواية. قطع حوالي 1 قدم من رقائق الألومنيوم. اطو الرقاقة إلى قطعتين بالطول. ضع ورق القصدير فوق الشواية. يتم استخدام ورق القصدير لحماية الجزء السفلي من السيخ الذي لا يحتوي على دجاج ملولب حتى لا يتسخ السيخ ويحترق أثناء الشوي. اشوي الدجاج على جانب واحد لمدة دقيقتين. اقلبها واشوي الجانب الآخر حتى ينضج الدجاج تمامًا. أزل الساتيه من الشواية.
انقل الساتيه إلى طبق التقديم. ضعي فوقها البصل المقلي. قدّميها مع صلصة الفول السوداني والخيار المخلل ودجز الليمون على الجانب. يمكنك رش القليل من صلصة الصويا الحلوة فوق صلصة الفول السوداني. إذا كنت تحب حلاوة صلصة الصويا الحلوة ، يمكنك رشها مباشرة فوق الدجاج. يمكنك أيضًا تقديم صلصة الصويا الحلوة على الجانب. إذا كنت تحب صلصة الفول السوداني ، فبدلاً من تقديم صلصة الفول السوداني على الجانب ، يمكنك تقديم الدجاج فوق صلصة الفول السوداني حتى يغطى الدجاج بها. رشي الدجاج بصلصة الصويا الحلوة وغطيها بالبصل المقلي. يمكنك تقديمها كوجبة أو مقبلات. إذا كنت تقدمه كوجبة ، قدمه مع الأرز المطهو على البخار أو لونتونج (كعكة أرز مضغوطة).

10:26 PM



سمور أيام (مرق دجاج بالبطاطس وصلصة الصويا الحلوة)
مكونات:

8 قطع أفخاذ دجاج. يمكنك استخدام أنواع أخرى من لحم الدجاج. إذا كنت تستخدمين صدور الدجاج أو أفخاذ الدجاج ، استخدمي 4-5 قطع فقط.
لتتبيل الدجاج: 1 ملعقة صغيرة ملح
لتتبيل الدجاج: 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
2 حبة بطاطس مقشرة ومقطعة مكعبات
لقلي الدجاج والبطاطس: زيت نباتي
لعجينة التوابل: 3 كراث صغيرة أو 1 كراث كبير ، مقطعة إلى أرباع لتسهيل عملية المعالجة في محضر الطعام
لعجينة البهارات: 3 فصوص ثوم ، مقطعة إلى أنصاف لتسهيل عملية التحضير في محضر الطعام
لعجينة التوابل: 1 بوصة من الزنجبيل الطازج ، مقطعة إلى شرائح 4 لتسهيل عملية التحضير في معالج الطعام
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 حبة ليمون ، جزء أبيض فقط وهرسها بظهر السكين لإخراج الزيت. إذا لم تتمكن من العثور على عشب الليمون الطازج ، يمكنك أيضًا استخدام 1/2 ملعقة كبيرة من عجينة الليمون. في الوقت الحاضر ، تبيع متاجر البقالة معجون الليمون في أنبوب.
3 أكواب ماء
6 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب (مسحوق جوزة الطيب)
اختياري: 1 فص
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة مرق دجاج
رشة فلفل أسود
اختياري: بصل مقلي
طرق:

باستخدام منشفة ورقية ، ربتي على الدجاج لتجفيفه حتى لا يتناثر الزيت أثناء القلي. يتبل الدجاج بالملح والفلفل من جميع الجوانب. أستخدم على الأقل رشة ملح وفلفل على كل جانب.
سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. تقلى البطاطس حتى تصبح ذهبية اللون. لا تحتاج البطاطس إلى أن تنضج بالكامل لأننا سنواصل طهيها في السائل مع الدجاج. باستخدام ملعقة مشقوقة ، قم بإزالتها ووضعها على طبق مبطن بمنشفة ورقية. تقلى قطع الدجاج حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا ولم تعد وردية. تأكد من عدم ازدحام المقلاة عند القلي. بناءً على حجم المقلاة ، يمكنك قليها على دفعات. بمجرد أن يصبح لونها بنيًا ذهبيًا ، قم بإزالتها باستخدام ملعقة مثقوبة وضعها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
أثناء قلي البطاطس والدجاج ، ضعي الكراث والثوم والزنجبيل في محضر الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة.
سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في قدر عميق على نار متوسطة عالية. أضيفي معجون التوابل وعشب الليمون في القدر واقليهم حتى يصبحوا رائحتين. تُضاف قطع الدجاج في القدر وتُحرّك لتغطيتها بمعجون البهارات. اطهيها لمدة دقيقتين حتى يمتص الدجاج نكهة البهارات. أضف الماء وصلصة الصويا الحلوة وجوزة الطيب المطحونة والملح والسكر ومرق الدجاج والقرنفل (إذا تم استخدامه) والفلفل الأسود في القدر. يقلب السائل لخلط جميع التوابل. تأكد من غمر قطع الدجاج بالكامل في السائل. دع السائل يغلي. بمجرد أن يغلي السائل ، اخفض الحرارة حتى يغلي. اتركه ينضج لمدة 25 دقيقة. بمجرد أن ينضج لمدة 25 دقيقة ، أضيفي البطاطس. تذوق السائل وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. دعها تستمر في الغليان لمدة 5 دقائق أخرى. تحقق من نضج الدجاج والبطاطس تمامًا.بمجرد طهيها بالكامل ، أطفئي النار وأزيلي القدر عن النار. تجاهل الليمون. انقل الطعام إلى طبق التقديم. إذا استخدمت ، رشي الجزء العلوي بالبصل المقلي. قدميها مع الأرز الدافئ.

10:27 PM



Spicy Lamb Curry (above) and Pork Curry (below)

(زلابية إندونيسية مطهية بالبخار في صلصة الفول السوداني)
مكونات:

لصلصة الفول السوداني: 1/2 ملعقة طعام زيت نباتي
لصلصة الفول السوداني: 3 فصوص ثوم مفرومة
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة صغيرة أوليك أو حسب الذوق. يمكنك أيضًا استخدام حبة فلفل أحمر أو أكثر وفقًا لتحملك للحرارة.
لصلصة الفول السوداني: 1 كوب من الفول السوداني المحمص الجاف غير المملح أو 1 كوب زبدة الفول السوداني الكريمية
لصلصة الفول السوداني: 2.5 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
لصلصة الفول السوداني: 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
لصلصة الفول السوداني: 12 ملاعق كبيرة من الماء المغلي أو أكثر للحصول على القوام الذي تريده
لصلصة الفول السوداني: 1/4 ملعقة صغيرة خل أو حسب الرغبة
1 كوب مكعبات ثلج
10 أوراق ملفوف
لخليط اللحوم: 1 شاوت مقشر ومقطّع مع إزالة البذور. شايوت يجعل الزلابية طرية وليست جافة وقاسية. نظرًا لأنه لا طعم له ، فهو جيد لهذا الغرض. لذلك ، إذا كان بإمكانك العثور عليه في متجرك ، فاستخدمه.
لخليط اللحوم: 1 صدر دجاج منزوع الجلد أو 4 أفخاذ دجاج منزوعة الجلد ، مقطعة إلى مكعبات. سيتم معالجتها في معالج الطعام. بدلاً من الدجاج ، يمكنك استخدام السمك.
لخليط اللحوم: 15 جم جمبري حجم XL ، حوالي 250 جرام ، مفروم خشن. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
لخليط اللحم: 4 فصوص ثوم مفرومة خشنة. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
لخليط اللحوم: 1 بصلة خضراء مفرومة خشنة. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
لخليط اللحم: بيضة كبيرة
لخليط اللحم: 1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
لخليط اللحم: 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أو حسب الرغبة
لخليط اللحوم: 1 ملعقة صغيرة زيت سمسم أو حسب الرغبة
لخليط اللحم: 1/2 كوب من طحين التابيوكا أو النشا أو حسب الرغبة. المزيد من طحين التابيوكا يجعل Siomay أكثر مضغًا.
1 10 أوقية من التوفو ، مقطعة إلى مكعبات 1.75 بوصة
اختياري: حبة واحدة من البطيخ المر ، مقشرة ، مقطعة إلى شرائح بسمك 1/2 بوصة ، وإزالة البذور
1 حبة بطاطس مقشرة ومقطعة مكعبات
3 بيضات مسلوقة ومقطعة بالطول
صلصة الصويا الحلوة
اختياري: كاتشب
1 ليمونة مقطعة إلى شرائح
طرق:



طرق:
ضع نصف ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة صغيرة وضعها على الموقد. قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. يُضاف الثوم ودقيق السمبال إلى المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحة الثوم. أغلق الموقد وأبعد المقلاة عن النار.
ضع الفول السوداني أو زبدة الفول السوداني في محضر الطعام. قم بخفق محضر الطعام حتى يتم طحن الفول السوداني جيدًا. يُضاف خليط الثوم والسمبال والسكر والملح في معالج الطعام. يُخفق محضر الطعام حتى يُفرم الثوم جيدًا. أضف الماء المغلي والخل إلى معالج الطعام. نخفق محضر الطعام حتى تصبح الصلصة ناعمة. يمكنك إضافة المزيد من الماء إذا كانت صلصة الفول السوداني لا تزال سميكة جدًا. يجب أن تكون صلصة الفول السوداني في مكان ما بين السائلة والسميكة. تذوق صلصة الفول السوداني وأضف المزيد من أوليك السمبال أو الملح أو السكر أو الخل إذا لزم الأمر.
ضع صلصة الفول السوداني في وعاء.
ضع مكعبات الثلج في وعاء كبير. املأ الوعاء بالماء.
املأ القدر بالماء ، ضع القدر على الموقد ، وقم بتشغيل الموقد. بمجرد غليان الماء ، ضعي أوراق الملفوف في الوعاء لمدة 10 ثوانٍ. وذلك لجعله أكثر ليونة بحيث يسهل لف خليط اللحم بداخله. استنزاف المياه. ضع أوراق الكرنب في وعاء مكعبات الثلج لإيقاف عملية الطهي.
املأ قدرًا بالماء وضع مكعبات شاي في القدر. اسلقي شايوت حتى ينضج. لمعرفة ما إذا كان مطبوخًا أم لا ، أدخل سكينًا فيه. إذا كان يمكن أن يدخل بدون مقاومة ، يتم طهيه. إيقاف تشغيل موقد. استنزف الماء واتركه مكعبات حتى يبرد.
ضعي الدجاج والروبيان والثوم والبصل الأخضر والشايوت في محضر الطعام. ضعيها في محضر الطعام حتى تصبح ناعمة.
اكسر بيضة في وعاء كبير بما يكفي لتتناسب خليط اللحم المفروم. اخفق البيض. يُضاف خليط اللحم المفروم والملح والفلفل وزيت السمسم ودقيق التابيوكا إلى الوعاء. باستخدام ملعقة مطاطية ، اخلطي المكونات حتى تمتزج جيدًا.
باستخدام سكين أو ملعقة ، قم بإزالة بعض من التوفو في المنتصف حتى تتمكن من حشو خليط اللحم داخل التوفو. عادةً ما أستخدم سكينًا وأقطع مثلثًا في المنتصف للبدء. بعد إزالة هذا المثلث ، أستخدم السكين مرة أخرى (أو يمكنك استخدام ملعقة) لإزالة المزيد من التوفو حتى يكون لديك ثقب على شكل مكعب بداخله. ضع التوفو المأخوذ من المركز في وعاء. خذ حوالي ملعقتين كبيرتين من خليط اللحم واخلطه مع التوفو في الوعاء. يُحشى خليط لحم التوفو داخل التوفو. كرر هذه الخطوة مع مكعبات التوفو المتبقية.
إذا كنت تستخدمين البطيخ المر ، فاحشى الفتحة المركزية بخليط اللحم.
خذ 1 من أوراق الكرنب وضعي حوالي 1.5 ملعقة كبيرة من خليط اللحم في المنتصف. لف اللحم بورق الكرنب بحيث يغطى بالكامل. كمية خليط اللحم التي يجب وضعها في إجازة الكرنب تعتمد على حجم الإجازة. إذا كان حجمها أصغر ، يمكنك وضع أقل أو يمكنك استخدام ورقتين حتى يتم لف خليط اللحم بالكامل داخل الأوراق. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام جميع الأوراق.
املأ القدر البخاري بالماء. ضع القدر البخاري على الموقد وشغل الموقد. ضع الغطاء.
أثناء انتظار الماء في قدر الغليان ، خذ حوالي 2.5 ملاعق كبيرة من خليط اللحم وشكله على شكل كرة. ضعه على طبق. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام خليط اللحم المتبقي.
بمجرد غليان الماء في قدر البخار ، ضعي أوراق الملفوف المحشوة وكرات خليط اللحم والتوفو المحشو والبطيخ المر المحشو في سلة الطهي بالبخار. عند وضعها في سلة الطهي بالبخار ، اترك مسافة صغيرة بين كل واحدة حتى يسهل إزالتها بعد الطهي ولن تلتصق كرات خليط اللحم ببعضها البعض. إذا كانت سلة القدر البخاري صغيرة ، فقد تحتاج إلى القيام بذلك على عدة دفعات. قم بإزالة غطاء القدر البخاري ، ضع سلة القدر البخاري فوق القدر البخاري ، ثم ضع الغطاء فوق سلة القدر البخاري. اطهي الزلابية على البخار حتى تنضج (حوالي 20-25 دقيقة). بمجرد النضج ، أخرج سلة القدر البخاري ، وأخرج الزلابية من سلة الطهي بالبخار ، وضعها في طبق. كرر هذه الخطوة إذا تركت فطائر غير مطبوخة.تأكد من أن القدر البخاري لا يزال يحتوي على كمية كافية من الماء وأن الماء يغلي قبل إعادة سلة البخار إلى الزلابية غير المطبوخة. أغلق الموقد بمجرد طهيها جميعًا.
أثناء انتظار انتهاء الزلابية من الطهي على البخار ، املأ قدرًا بالماء وضع مكعبات البطاطس في القدر. شغل الفرن. بمجرد أن تنضج البطاطس ، أطفئ الموقد وصفي الماء. ضعي البطاطس في طبق مع الزلابية المطبوخة.
قسمي الزلابية إلى شرائح البيض المسلوق والمقطع إلى مكعبات إلى 3-4 أطباق فردية. تُسكب صلصة الفول السوداني بالملعقة فوق الزلابية. رشي صلصة الصويا الحلوة والكاتشب (إذا استخدمت) فوق الزلابية. قدّميها مع شرائح الليمون على الجانب. لاختبار ما إذا كان لديك ما يكفي من صلصة الصويا الحلوة والكاتشب ، اخلطي الزلابية وصلصة الفول السوداني وصلصة الصويا الحلوة والكاتشب جيدًا. تذوقه وأضف المزيد من صلصة الصويا الحلوة والكاتشب إذا لزم الأمر. بعض الناس يحبونها حلوة ، لذلك يضعون المزيد من صلصة الصويا الحلوة.



ايام بكار (دجاج مشوي اندونيسي)
مكونات:

8 أفخاذ دجاج. يمكنك استخدام أجزاء أخرى من الدجاج إذا كنت تفضل ذلك.
عصير من 1 ليمونة
1 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة كبيرة زيت نباتي أو زيت جوز الهند
لعجينة التوابل: 6 حبات صغيرة أو 2 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 5 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقطع إلى شرائح
لعجينة البهارات: 1.5 ملاعق طعام من السمبال أوليك . إذا كان لديك تحمل منخفض للحرارة ، يمكنك استخدام كمية أقل من أوليك سامبال. ومع ذلك ، أجد أن 1.5 ملعقة كبيرة لا تحتوي على أي حرارة تقريبًا على الإطلاق مع الدجاج حيث يتم تخفيفها بالماء أثناء الطهي. بدلاً من أوليك سامبال ، يمكنك استخدام 3 حبات من الفلفل الأحمر إذا كان بإمكانك العثور عليها في المتجر.
لعجينة البهارات: 4 شمعدانات مقطعة إلى نصفين. تخطي إذا كان لديك حساسية من الفول السوداني. إذا لم تتمكن من العثور على الشموع ، يمكنك استبدالها بجوز المكاديميا.
500 مل ماء
2 حبة ليمون ، جزء أبيض مهشم بظهر السكين وجزء أخضر مهمل
3 أوراق غار
2 ملعقة صغيرة ملح
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
1 ملعقة كبيرة مركز تمر هندي. يمكنك العثور على مركز التمر الهندي في المتاجر الآسيوية. إذا لم تتمكن من العثور على مركز التمر الهندي ، فاستخدم لب التمر الهندي الموجود في المتاجر الآسيوية. نقع حوالي 1 ملعقة صغيرة من لب التمر الهندي في 1 ملعقة كبيرة من الماء المغلي لتليينه. بمجرد أن يلين ، قم بتصفيته واستخدم العصير. إذا لم تجد أيًا منهما ، يمكنك استبداله بملعقتين صغيرتين من عصير الليمون الطازج.
اختياري: للتقديم: أسافين الليمون
اختياري: للتقديم: شرائح من الخيار
اختياري: للتقديم: شرائح الطماطم
اختياري: للتقديم: أوليك سامبال إذا كنت تحبها ساخنة. رشي أوليك سامبال مع صلصة الصويا الحلوة لإضافة بعض الحلاوة. يمكنك استخدام عجينة الفلفل الحار الأخرى التي تريدها.
طرق:



طرق:

ضعي أفخاذ الدجاج في كيس زيبلوك. أضف عصير الليمون والملح في الكيس. أغلق الكيس وانقل أعواد الطبل داخل الكيس حتى يتم تغطيتها بعصير الليمون والملح. اترك الكيس في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل.
في هذه الأثناء ، ضعي الكراث والثوم والزنجبيل وأويليك السامبال والشموع في معالج الطعام. ضعيها حتى تصبح عجينة ناعمة.
بمجرد أن ينقع الدجاج لمدة 30 دقيقة على الأقل ، صفي الدجاج. باستخدام سيخ أو عود أسنان ، وخز كل أفخاذ في عدة مواقع على كل جانب. سيساعد ذلك الدجاج على امتصاص التوابل.
ضعي 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في قدر كبير بما يكفي للدجاج. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. أضف معجون التوابل إلى القدر بمجرد أن يسخن الزيت. يقلى حتى يصبح رائحته. يضاف عشب الليمون وأوراق الغار. يقلى لمدة 1.5 دقيقة. أضف الطبل في القدر. قلبي أعواد الطبل حتى تتساوى مع التوابل. اطبخي حتى يصبح لونها بني قليلاً. أضف الماء والملح وصلصة الصويا الحلوة والتمر الهندي المركز في القدر. تأكد من غمر الدجاج بالكامل في السائل. خلاف ذلك ، يمكنك إضافة القليل من الماء ولكن لا تضيف الكثير من الماء لأنه سيخفف البهارات كثيرًا. قلبي المزيج حتى ينضج الدجاج تمامًا (يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية في الجزء السميك من العود 180 درجة فهرنهايت). بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ، ارفعي القدر عن النار.صفي الدجاج. يمكنك استخدام فرن الشواء أو فرن الشواء لشواء الدجاج. إذا كنت تستخدم شواية ، فتأكد من تنظيف الشبكات وزيتها بعد تنظيفها. اشوي الدجاج على الباربكيو حتى يصبح لونه بني. اقلبها لطهي الجوانب الأخرى حتى تصبح جميع الجوانب بنية. في حالة استخدام الفرن ، انقل الرف العلوي إلى المنتصف وقم بتحويله إلى درجة حرارة عالية. ضعي الدجاج على صينية خبز مبطنة بالرقائق لسهولة التنظيف. رش الألومنيوم بالزيت لمنع الالتصاق. ضع الدجاج على صينية الخبز. اشوي الدجاج حتى يصبح لونه بني. بمجرد أن يصبح الجانب العلوي بنيًا ، اقلبه لشوي الجوانب الأخرى. بمجرد أن تصبح جميع الجوانب بنية ، أخرج صينية الخبز.اشوي الدجاج على الباربكيو حتى يصبح لونه بني. اقلبها لطهي الجوانب الأخرى حتى تصبح جميع الجوانب بنية. في حالة استخدام الفرن ، انقل الرف العلوي إلى المنتصف وقم بتحويله إلى درجة حرارة عالية. ضعي الدجاج على صينية خبز مبطنة بالرقائق لسهولة التنظيف. رش الألومنيوم بالزيت لمنع الالتصاق. ضع الدجاج على صينية الخبز. اشوي الدجاج حتى يصبح لونه بني. بمجرد أن يصبح الجانب العلوي بنيًا ، اقلبه لشوي الجوانب الأخرى. بمجرد أن تصبح جميع الجوانب بنية ، أخرج صينية الخبز.اشوي الدجاج على الباربكيو حتى يصبح لونه بني. اقلبها لطهي الجوانب الأخرى حتى تصبح جميع الجوانب بنية. في حالة استخدام الفرن ، انقل الرف العلوي إلى المنتصف وقم بتحويله إلى درجة حرارة عالية. ضعي الدجاج على صينية خبز مبطنة بالرقائق لسهولة التنظيف. رش الألومنيوم بالزيت لمنع الالتصاق. ضع الدجاج على صينية الخبز. اشوي الدجاج حتى يصبح لونه بني. بمجرد أن يصبح الجانب العلوي بنيًا ، اقلبه لشوي الجوانب الأخرى. بمجرد أن تصبح جميع الجوانب بنية ، أخرج صينية الخبز.ضع الدجاج على صينية الخبز. اشوي الدجاج حتى يصبح لونه بني. بمجرد أن يصبح الجانب العلوي بنيًا ، اقلبه لشوي الجوانب الأخرى. بمجرد أن تصبح جميع الجوانب بنية ، أخرج صينية الخبز.ضع الدجاج على صينية الخبز. اشوي الدجاج حتى يصبح لونه بني. بمجرد أن يصبح الجانب العلوي بنيًا ، اقلبه لشوي الجوانب الأخرى. بمجرد أن تصبح جميع الجوانب بنية ، أخرج صينية الخبز.
قدمي الدجاج مع الأرز الدافئ ، ودجز الليمون الحامض ، وشرائح الخيار والطماطم ، وأوليك السمبال مع صلصة الصويا الحلوة لإضافة بعض الحلاوة.

10:32 PM



أيام بكار كباب (دجاج مشوي بصلصة الصويا الحلوة)
مكونات:

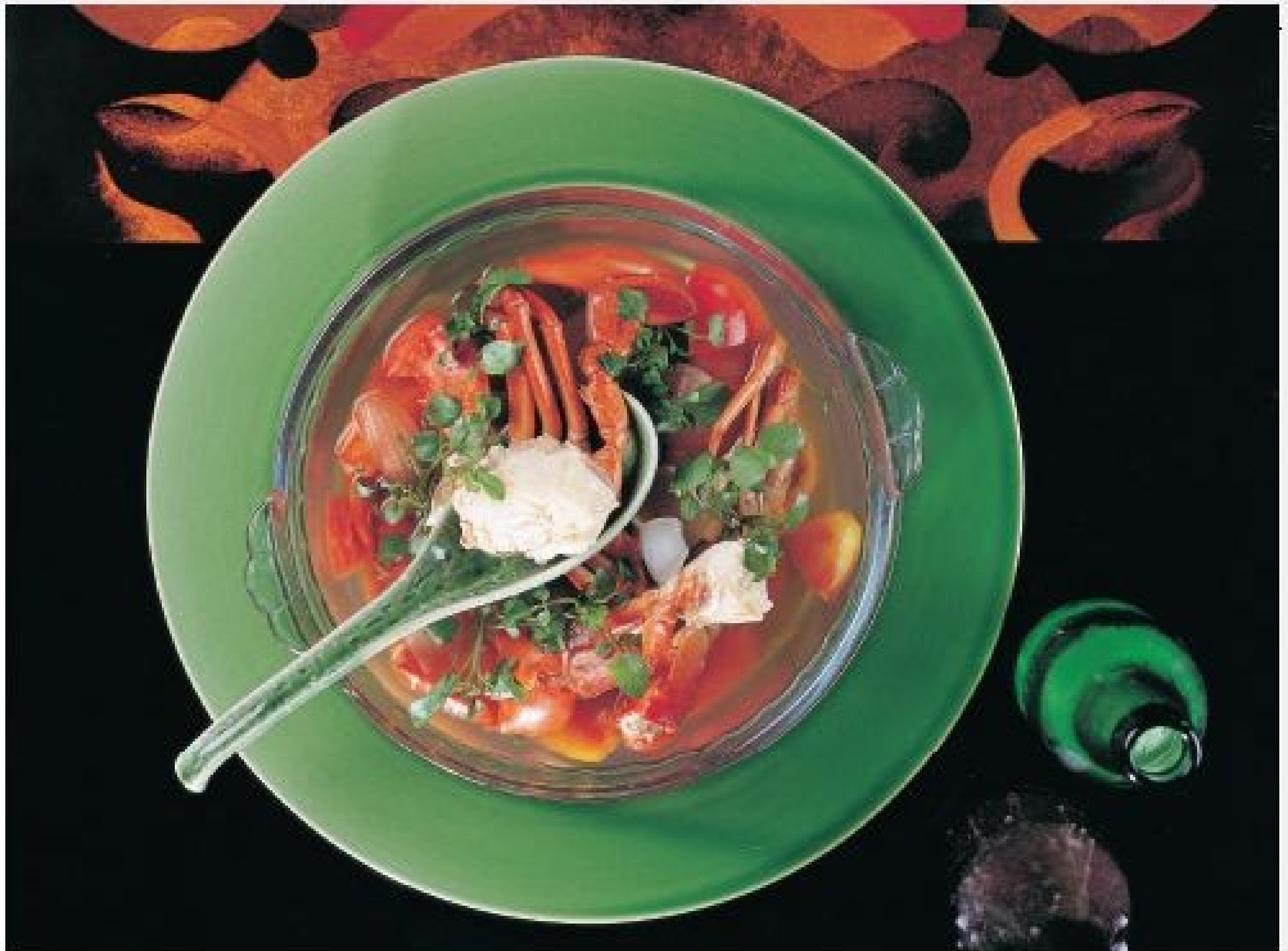
5 كراث ، مفرومة خشنة. لا تحتاج إلى تقطيعها جيدًا حيث ستتم معالجتها في معالج الطعام.
4 فصوص ثوم مفرومة خشناً. لا تحتاج إلى تقطيعها جيدًا حيث ستتم معالجتها في معالج الطعام.
1 إنش من الزنجبيل ، مفروم خشن. لا تحتاج إلى تقطيعها جيدًا حيث ستتم معالجتها في معالج الطعام.
1/2 ملعقة صغيرة من أوليك السمبال (اضبط الكمية حسب ما إذا كنت تريدها ساخنة أو معتدلة) أو 1/2 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر الحار. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
2 ملاعق صغيرة من الملح
2 جذع ليمون (جزء أبيض فقط ، جزء أخضر غير مستخدم) ، مفروم تقريبًا
4 أوراق ليمون كافير (يمكن استبدالها بملعقة صغيرة من قشر الليمون إذا لم تكن متوفرة)
3/4 كوب ماء
1 ملعقة صغيرة فلفل
1/2 ملعقة صغيرة سكر
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
3 قطع صدور دجاج منزوعة الجلد والعظام
2 ليمونة
1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
طرق:

عصير ليمونة واحدة واخلطيها مع الدجاج وملعقة صغيرة من الملح. اتركه لمدة ساعة.
ضعي التوابل: الكراث والثوم والزنجبيل وعشب الليمون وسمبال أوليك / رقائق الفلفل الأحمر الحار وأوراق الليمون الكفيري في معالج الطعام اطحنهم حتى يصبحوا ناعمين.
سخني 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة. قلبي البهارات بالملح والفلفل حتى تصبح عطرية.
يُضاف الماء والدجاج والسكر وعصير ليمونة واحدة وصلصة الصويا الحلوة. تأكد من أن الدجاج مغطى بما يكفي من السوائل.
اطبخي حتى ينضج الدجاج.
أخرج الدجاج من المقلاة. احتفظ بالبهارات السائلة لأنها ستستخدم لدهن الدجاج أثناء الشواء.
نغمس جانب الشواية بالتوابل السائلة واشويها حتى ترى علامات المشوي. افعل نفس الشيء للطرف الآخر.
نخرجه من الشواية ونتركه يرتاح لمدة 5 دقائق.
إذا كنت تفضلين ، اعصري ليمونة أخرى فوق الدجاج.
10:34 PM



أيام بومبو روجاك (دجاج باربيكيو مطبوخ بصلصة جوز الهند الحارة)
مكونات:

4 قطع أفخاذ دجاج. يمكنك أيضًا استخدام أجزاء أخرى من الدجاج إذا كنت تفضل ذلك. يمكنك أيضًا استخدام 2 من صدور الدجاج أو الأفخاذ.
لتتبيل الدجاج: 1 ليمونة
لتتبيل الدجاج: 1 ملعقة صغيرة ملح
لعجينة التوابل: 6 حبات صغيرة أو 2 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة البهارات: 1.5 ملاعق طعام من السمبال أوليك . استخدم المزيد من أوليك سامبال إذا كان لديك قدرة عالية على تحمل الحرارة. يمكنك استخدام 3 حبات من الفلفل الأحمر الحار أو الفلفل الأخضر الحار إذا تمكنت من العثور عليها في المتاجر الآسيوية. لا تستخدم الفلفل الحار التايلاندي لأنه سيكون حارًا جدًا.
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة سكر النخيل. إذا لم تتمكن من العثور على سكر النخيل في محلات البقالة العادية أو المتاجر الآسيوية ، فاستبدل السكر البني.
لعجينة التوابل: 4 شمعدانات ، مقطعة إلى أنصاف. إذا لم تتمكن من العثور على الشمعدانات في المتاجر الآسيوية ، فاستبدلها بجوز المكاديميا أو الكاجو أو يمكنك تخطيها تمامًا.
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقطع إلى شرائح
1 ملعقة طعام زيت نباتي
1 "خولنجان مقطع إلى شرائح ، إذا لم تتمكني من إيجاد الخولنجان ، استبدليه بالزنجبيل الطازج
1 حبة ليمون ، جزء أبيض محطم بظهر السكين وجزء أخضر مهمل
4 أوراق ليمون كافير. إذا لم تتمكن من العثور عليها في المتاجر الآسيوية ، فاستبدل 1/2 ملعقة صغيرة من قشر الليمون.
2 ورق غار
300 مل حليب جوز الهند
400 مل ماء
1 ملعقة كبيرة ملح
2 ملاعق صغيرة من السكر الحبيبي
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
زيت نباتي لفرشاة ورقة الخبز أو شبكات الشواء أو مقلاة الشواء
اختياري: للتقديم كصلصة غمس: 1.5 ملاعق كبيرة من السمبال أوليك
اختياري: للتقديم كصلصة غمس: 1 ملعقة صغيرة صلصة الصويا الحلوة . إذا كنت تحب صلصة التغميس حسب المذاق المالح ، فاستخدم صلصة الصويا بدلاً من صلصة الصويا الحلوة.
اختياري: للتقديم: 1 خيار صغير مقطع إلى شرائح
اختياري: للتقديم: 2 طماطم مقطعة إلى شرائح
طرق:



Crabs Simmered in Beer

طرق:

ضع أفخاذ الدجاج في كيس زيبلوك. ضعي عصير الليمون في كيس زيبلوك ورشي الملح فوق الدجاج. أخرج الهواء من الكيس وأغلقه. قم بتحريك أفخاذ الطبل بحيث يتم تغطيتها بعصير الليمون والملح. انقع لمدة 30 دقيقة في الثلاجة.
في هذه الأثناء ، ضع مكونات معجون التوابل (الكراث والثوم وأوليك السامبال وسكر النخيل والشموع ومسحوق الكزبرة والزنجبيل) في معالج الطعام. يُخفق المزيج حتى يصبح معجونًا ناعمًا.
بمجرد نقع أفخاذ الدجاج لمدة 30 دقيقة ، أخرج الدجاج من الكيس. سخني 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في قدر على نار متوسطة عالية. أضف معجون التوابل في القدر. يقلى حتى تصبح عطرة. يُضاف الدجاج والخولنجان والليمون وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري في القدر. قلبي أفخاذ الدجاج حتى يتم تغطيتها بمعجون التوابل. بمجرد أن يتغير لون أفخاذ الدجاج من الوردي إلى الأبيض ، أضف حليب جوز الهند والماء في القدر. تأكد من غمر الأفخاذ بالكامل في السائل. إذا لم يكن كذلك ، أضف المزيد من الماء في القدر لغمر الدجاج. أضف الملح والسكر والفلفل الأسود في القدر. يُطهى حتى ينضج الدجاج تمامًا (عندما يظهر مقياس الحرارة في الجزء السميك من الدجاج 165 درجة فهرنهايت). بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ، ارفعي القدر عن النار.
في حالة استخدام الفرن لشواء الدجاج ، اتبع هذه الخطوة. قم بتحريك الرف العلوي للفرن بحيث يكون حوالي 10-15 بوصة أسفل المدفأة العلوية. سخن الفرن مسبقًا إلى 350 درجة فهرنهايت. قم بتبطين صينية الخبز بالرقائق لسهولة التنظيف. قم بدهن ورق الألومنيوم بالتساوي بالزيت النباتي لمنع الدجاج من الالتصاق. باستخدام الملقط ، خذ أعواد الطبل وضعها على صفيحة الخبز. بمجرد وصول الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت ، ضع صينية الخبز على الرف العلوي واخبز الدجاج لمدة 5 دقائق في جانب واحد. اقلبها واخبزها لمدة 5 دقائق أخرى ، خبز الدجاج قبل السلق سيجعل الجلد الخارجي للدجاج مقرمشًا ، اضبطي الفرن على الشواء على نار عالية ، انتبهوا أثناء السلق حتى لا تحرقوا الدجاج ، اشوي الدجاج حتى الجانب العلوي يصبح لونه بنيا ذهبيا.اقلب الدجاج على الجانب الآخر ليقلب حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. أخرجي صينية الخبز من الفرن.
إذا كنت تستخدم شواية باربيكيو ، فاتبع هذه الخطوة. نظف شبكات الشواء. قم بالزيت للشبكات لمنع الالتصاق. قم بتشغيل BBQ. اشوي الدجاج. اقلبها بمجرد أن يصبح الجانب السفلي بنيًا ذهبيًا واشوي الجانب الآخر. أخرجي الدجاج بمجرد أن يصبح لونه بنياً ذهبياً.
إذا كنت تستخدم صينية الشواء ، فاتبع هذه الخطوة. ادهن المقلاة بالزيت النباتي لمنع التصاقها. سخني المقلاة على نار متوسطة الحرارة. ضع الدجاج في المقلاة. بمجرد أن يتحول الجانب السفلي من الدجاج إلى اللون البني الذهبي ، اقلبه واشويه الجانب الآخر حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. إزالة عموم من الحرارة.
قدمي الدجاج وهو لا يزال دافئًا مع الأرز وشرائح الطماطم والخيار على الجانب. إذا رغبت في ذلك ، قدمها مع صلصة التغميس عن طريق خلط أوليك السمبال مع صلصة الصويا الحلوة.

10:36 PM



أيام جورينج (دجاج مقلي)
مكونات:

1 كراث متوسط الحجم ، مقسم إلى أرباع (يتم معالجته في محضر الطعام)
4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف (يتم معالجتها في محضر طعام)
1 ملعقة كبيرة مسحوق كزبرة
1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
2.5 كوب ماء
4 أوراق غار
3 ملاعق صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة فلفل
4 أفخاذ دجاج ، 6 أجنحة دجاج (يمكنك استخدام أجزاء أخرى من الدجاج ، مثل الصدر والفخذ بدلاً من ذلك)
زيت نباتي
طرق:

ضعي الكراث والثوم ومسحوق الكزبرة ومسحوق الكركم في محضر الطعام. تُخفق البهارات حتى يتم تقطيعها جيدًا وتصبح معجونًا.
ضعي 2.5 كوب من الماء في قدر كبير بما يكفي ليناسب قطع الدجاج. تأكد من أن القدر ليس كبيرًا جدًا لأن قطع الدجاج يجب أن تُغطى بالماء. إذا كنت تستخدم قدرًا كبيرًا جدًا ، فستحتاج إلى استخدام المزيد من الماء لتغطية الدجاج. إذا كان عليك إضافة الكثير من الماء ، فهذا يعني أنك ستحتاج إلى استخدام المزيد من التوابل. خلاف ذلك ، سيكون طعم الدجاج لطيفًا.
ضعي معجون البهارات والملح والفلفل وورق الغار في القدر. قلّب الماء للتأكد من خلط التوابل.
تُضاف قطع الدجاج إلى القدر وتُشعل النار على نار متوسطة عالية. دع السائل يغلي مكشوفًا في القدر. بمجرد أن يغلي السائل ، اخفض الحرارة إلى متوسطة. قلّب السائل واقلب الدجاج من وقت لآخر للتأكد من ملامسة جميع قطع الدجاج للتوابل والسائل. استمر في طهي الدجاج حتى ينضج ويقل السائل إلى النصف تقريبًا.
بمجرد طهي الدجاج وتقليل السائل إلى النصف تقريبًا ، صفي السائل. ضعي الدجاج جانبًا على مصفاة لتصفية المزيد من السوائل. دعها تبرد.
بمجرد أن يبرد الدجاج ، سخني الزيت النباتي على نار متوسطة. تأكد من أن لديك مصفاة رشاش جاهزة لأن الزيت سوف يتناثر أثناء القلي. إذا كنت تفضل ذلك ، يمكنك تجفيف الدجاج باستخدام منشفة ورقية قبل قليه. سيؤدي ذلك إلى تقليل كمية تناثر الطعام. ومع ذلك ، ستزيل البهارات العالقة بالدجاج. لهذا السبب أفضل عدم القيام بذلك. اقلي الدجاج وضع مصفاة الرذاذ فوق المقلاة. قد تضطر إلى قلي قطع الدجاج على دفعات عديدة حتى لا تنخفض درجة حرارة الزيت كثيرًا. اقلي الدجاج حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. بمجرد الانتهاء ، ضع الدجاج على ورق مبطّن بمنشفة ورقية لامتصاص الزيت المتبقي. استمر في قلي ما تبقى من الدجاج.
قدمي الدجاج وهو لا يزال دافئًا.

10:41 PM



أيام جورينج باسيم (دجاج جافاني مقلي)
مكونات:

1 ملعقة كبيرة معجون تمر هندي
لعجينة البهارات: 1 ملعقة كبيرة بذور كزبرة
لعجينة التوابل: 6 كراث صغيرة ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 5 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
8 أفخاذ دجاج. يمكنك استخدام جزء آخر من الدجاج ، مثل الفخذ والصدر.
300 مل ماء
300 مل حليب جوز الهند
2 ليمون ، جزء أبيض فقط. اهرسي الجزء الأبيض بمؤخرة السكين لتحرير الزيت.
4 أوراق غار
50-60 جرام سكر نخيل
1 إنش من الخولنجان المقطع يمكن استبداله بالزنجبيل الطازج.
1 ملعقة كبيرة ملح
1 ملعقة صغيرة مرق دجاج
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
زيت نباتي لقلي الدجاج
اختياري: للتقديم: شرائح طماطم طازجة
اختياري: للتقديم: سامبال تيراسي (صلصة الجمبري الحار) أو أي نوع آخر من معجون الفلفل الحار.
طرق:

اخلطي معجون التمر الهندي مع 4 ملاعق كبيرة من الماء المغلي. دعها تجلس لمدة 30 دقيقة. صفي وتجاهل اللب. اترك ماء التمر الهندي للطهي.
تحمص بذور الكزبرة في مقلاة لمدة دقيقتين. تأكد من عدم حرقها.
قم بمعالجة بذور الكزبرة المحمصة والكراث والثوم في محضر الطعام. يُخفق المزيج حتى يصبح معجونًا ناعمًا.
ضع معجون التوابل ، 3 ملاعق كبيرة من ماء التمر الهندي ، وجميع المكونات المتبقية ، ما عدا معجون الطماطم والفلفل الحار ، في قدر. قلب السائل لخلط جميع التوابل. اطهيه على نار عالية حتى يغلي السائل. بمجرد الغليان ، قم بتغطية القدر وخفض الحرارة إلى درجة منخفضة. يُطهى حتى ينضج الدجاج تمامًا وينضج (حوالي 50 إلى 65 دقيقة). لا تطهيه حتى يتساقط اللحم من العظم لأنه سيكون من الصعب قليه. أنت فقط تريد طهيه حتى ينضج تمامًا وينضج. بمجرد أن ينضج تمامًا ، أخرج الدجاج من القدر واتركه على مصفاة لمدة 10 دقائق حتى يبرد واترك السائل يفرغ من الدجاج.
إذا كنت تفضل قلي الدجاج ، قد تحتاج إلى استخدام مصفاة رشاش في هذه الخطوة لأن الزيت قد يتناثر أثناء القلي. أضف كمية كافية من الزيت النباتي في مقلاة. سخنيها على نار متوسطة. أضف الدجاج إلى المقلاة. اعتمادًا على حجم المقلاة ، قد تضطر إلى قلي الدجاج على دفعات لأنك لا تريد تكديس المقلاة. اقلي الدجاج حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. لا تقليه لفترة طويلة لأن الدجاج قد يصبح جافًا جدًا. بمجرد أن يصبح لونه بنياً ذهبياً ، أخرجه من المقلاة وضعه على طبق مبطن بمنشفة ورقية. استمري في قلي الدجاج المتبقي حتى تقلى جميع قطع الدجاج. إذا كنت تفضل شواء الدجاج بدلاً من القلي ، قم بزيت الشواية بكمية وفيرة للتأكد من أن الدجاج لن يلتصق بالشواية. اشوي الدجاج حتى يصبح لونه بني فاتح.لا تشويه لفترة طويلة لأننا لا نريد أن يجف الدجاج. أخرجه من الشواية بمجرد أن ينضج.
قدمي الدجاج مع الأرز المطهو على البخار وشرائح الطماطم ومعجون الفلفل الحار على الجانب.

10:43 PM



أيام جورينج كالاسان (دجاج مقلي كالاسان متبل بحليب جوز الهند)
مكونات:

1 كراث متوسط الحجم ، اربعه لتسهيل عملية المعالجة على معالج الطعام (سيتم تقطيعه جيدًا في معالج الطعام)
2 فص ثوم ، مقطّعتان إلى نصفين (تُفرم ناعماً في محضر الطعام)
1 إنش من الزنجبيل ، مقطع إلى نصفين (يتم تقطيعه جيدًا في محضر الطعام)
6 أفخاذ (يمكنك استخدام جزء آخر من الدجاج بشرط ألا يكون خالي من العظم)
1 علبة حليب جوز الهند (13.5 مل)
2 كوب ماء (قد تحتاج إلى إضافة المزيد من الماء للتأكد من أن الدجاج مغطى بالماء عندما يغلي لأول مرة)
2 ورق غار
1 ملعقة صغيرة ملح
1/2 ملعقة صغيرة فلفل
1 ملعقة كبيرة سكر بني
زيت نباتي
أرز مطبوخ دافئ
طرق:

قم بمعالجة الكراث والثوم والزنجبيل في معالج الطعام حتى تصبح التوابل معجونًا.
ضعي الدجاج في قدر كبير بما يكفي لاحتوائه مع الماء وحليب جوز الهند.
أضف معجون التوابل والماء وحليب جوز الهند إلى القدر. تأكد من تغطية الدجاج بالسائل. إذا لم يكن الأمر كذلك ، أضف سائلًا كافيًا لتغطيته ولكن لا تضيف الكثير من السوائل لأن الكثير من السوائل يتسبب في إطالة وقت الطهي (يُغلى الدجاج حتى يبدأ السائل في الجفاف).
أضف أوراق الغار والملح والفلفل والسكر إلى القدر. قلب السائل جيدًا حتى تمتزج التوابل والسكر والملح والفلفل في السائل.
ضع القدر فوق الموقد واشعل النار على نار عالية. دع السائل يغلي حتى يبدأ في الجفاف. أثناء الغليان ، تأكد من قلب كل قطعة من الدجاج رأسًا على عقب حتى ينتقل الجزء العلوي من القطعة إلى الأسفل ويتم تغطيته بالسائل عندما يبدأ مستوى السائل في الانخفاض. بهذه الطريقة ، يمكن أن يتبل كل جانب من قطعة الدجاج بالتوابل والسائل.
بمجرد أن يجف السائل تقريبًا وينضج الدجاج ويصبح طريًا ، صفي السائل. إذا كنت تفضل ذلك ، يمكنك تجفيف الدجاج باستخدام منشفة ورقية حتى لا يتناثر بشكل سيء أثناء القلي. أفضل عدم القيام بذلك لأنني لا أريد مسح البهارات من الدجاج.
شغل الموقد على نار متوسطة عالية. أضف الزيت النباتي إلى مقلاة كبيرة. تأكد من أن المقلاة بها زيت كافٍ لقلي الدجاج.
تقلى 3 قطع دجاج في وقت واحد. اقليها حتى تصبح ذهبية اللون. قد ترغب في استخدام مصفاة رشاش أثناء القلي لأنها ستتناثر الزيت. بمجرد أن يصبح لونها بنيا ذهبيا ، أخرجها وضعها على طبق مبطن بمنشفة ورقية. استمر في قلي باقي قطع الدجاج.
قدمي الدجاج مع الأرز الدافئ.

10:45 PM



أيام جورينج مينتيجا (دجاج بصلصة الزبدة الحلوة)
مكونات:

لتتبيلة الدجاج: 2 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
لتتبيلة الدجاج: 1 ملعقة صغيرة ملح
لتتبيلة الدجاج: 1 ملعقة صغيرة فلفل
6 أفخاذ دجاج. يمكنك استخدام أجزاء أخرى من الدجاج ، مثل 4 صدور دجاج أو 4 أفخاذ دجاج أو 8 أجنحة دجاج.
زيت نباتي لقلي الدجاج أو خبز الدجاج في الفرن
1 ملعقة طعام زيت نباتي
3 ملاعق كبيرة زبدة
1/2 حبة بصل مقطعة شرائح
2 فص ثوم مفروم
1 ملعقة كبيرة صلصة رسيستيرشاير
5 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
فلفل للذوق
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
ارز مطبوخ
طرق:

يُمزج عصير الليمون والملح والفلفل في كيس زيبلوك.
ضعي الدجاج في كيس زيبلوك وحركيه حول قطع الدجاج حتى تغلف كل قطعة بالتتبيلة واضغطي على الكيس لإخراج الهواء من الكيس وأغلقي الكيس مع التأكد من أن كل قطعة دجاج مغطاة بالخليط. نقيع. اترك الكيس في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل.
كما ذكرنا في المقدمة ، يمكنك إما قلي الدجاج أو خبزه. أفضل أن أخبزه لأنه يستخدم زيتًا أقل وأكثر صحة وأقل فوضى. إذا كنت تفضل قليها ، اقلي قطع الدجاج حتى تنضج وتصبح بنية ذهبية اللون. ضعهم جانبًا بمجرد الانتهاء. إذا كنت تفضل خبزه ، قم بتشغيل الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت. قم بتبطين صينية الخبز بالرقائق المعدنية وقم بتغطية الرقاقة بالتساوي بطبقة رقيقة من الزيت النباتي. سيمنع ذلك الدجاج من الالتصاق بالرقائق. غلفي قطع الدجاج بالقليل من الزيت وضعيها على صينية الخبز. تُخبز قطع الدجاج في الفرن حتى تنضج ويصبح لونها بنياً ذهبياً قليلاً. بمجرد الانتهاء من ذلك ، ضعها جانبًا.
سخني 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي و 3 ملاعق كبيرة من الزبدة في مقلاة. لا تستخدم حرارة عالية لأنها ستحرق الزبدة.
أضيفي الثوم والبصل في المقلاة. اقليهم حتى يصبحوا رائحتين.
أضف صلصة ورشيسترشاير وصلصة الصويا الحلوة والملح والسكر والفلفل في المقلاة. أضف المزيد من الملح أو السكر أو الفلفل إذا كنت تفضل ذلك.
أضيفي قطع الدجاج في المقلاة. قلبيهم حتى يتغلفوا بالصلصة من جميع الجوانب. دعهم يطهون حتى تتكاثف الصلصة قليلاً. أضف البصل الأخضر.
أطفئي النار وقدمي الأرز الدافئ.

10:46 PM



أيام جورينج بادانج (بادانج فرايد تشيكن)
مكونات:

لمعجون البهارات: 4 فصوص ثوم
لعجينة التوابل: 1 بوصة من الخولنجان الطازج ، مقشر ومقطع إلى شرائح. يمكنك استخدام الخولنجان المجمد إذا لم تتمكن من العثور عليه. قم بإذابة الخولنجان قبل استخدامه. يمكنك أيضًا استخدام ملعقة صغيرة من مسحوق الخولنجان إذا لم تتمكن من العثور على أي منهما. يمكن أيضًا استخدام الزنجبيل الطازج يمكن استخدامها بالرغم من اختلاف مذاقها.
لعمل عجينة البهارات: 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود كامل
معجون البهارات: 1 ملعقة صغيرة ملح
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم. يمكنك استخدام الكركم الطازج إذا كان بإمكانك العثور عليه في المتجر. إذا كان الأمر كذلك ، استخدم 1 إنش من الكركم الطازج.
2 ملاعق كبيرة عصير ليمون طازج
1.5 رطل أجنحة دجاج
للتغليف: 2 بيضة كبيرة ، مخفوقة قليلاً
للطلاء: 1.5 بوصة من الخولنجان الطازج ، مقشر ومبشور. يمكنك استخدام الخولنجان المجمد إذا لم تتمكن من العثور عليه. قم بإذابة الخولنجان قبل استخدامه. يمكنك أيضًا استخدام ملعقة صغيرة من مسحوق الخولنجان إذا لم تتمكن من العثور على أي منهما. يمكن أيضًا استخدام الزنجبيل الطازج تستخدم على الرغم من أنها سوف طعم مختلف.
زيت نباتي
اختياري: أسافين الجير
طرق:

لعمل عجينة البهارات: ضعي الثوم والخولنجان ومسحوق الكركم والفلفل الأسود والملح في الخلاط. يُخفق المزيج حتى يصبح البهارات معجونًا ناعمًا.
في كيس زيبلوك ، اخلطي عصير الليمون مع معجون التوابل. ضعي أجنحة الدجاج في الكيس. أغلق الحقيبة. تحرك حول الأجنحة حتى يتم تغطيتها بمعجون التوابل بالتساوي. اترك الكيس في الثلاجة لمدة 30 دقيقة لينقع الدجاج.
لتحضير خليط الطلاء: يُضاف البيض المخفوق والخولنجان المبشور في وعاء. تأكد من أن الوعاء كبير بما يكفي لغمس 1 أو 2 أجنحة دجاج فيه. يقلب لخلط المكونات.
سخني الزيت النباتي على درجة حرارة متوسطة في مقلاة. تأكد من أن لديك ما يكفي من زيت القلي لتغطية الدجاج أثناء القلي.
بمجرد أن يسخن الزيت بدرجة كافية ، تُغطى 3 أجنحة دجاج في خليط الطلاء. أسقط الأجنحة برفق في المقلاة. اقلي الدجاج حتى تصبح جميع الجوانب بنية ومقرمشة وينضج الدجاج تمامًا (165 درجة فهرنهايت باستخدام ميزان حرارة اللحم). أثناء القلي ، قد ترغب في استخدام شاشة ترشيش لمنع تناثر الطعام. بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ، أخرجه باستخدام ملعقة مثقوبة لإزالة الزيت الزائد وضع الدجاج في طبق مبطن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة حتى تقلى أجنحة الدجاج.
(ملاحظة: يمكنك تخطي هذه الخطوة إذا كنت لا ترغب في إضافة طبقة خارجية مقلية على الرغم من أن الطبقة العلوية ستضيف نكهة للأرز إذا أكلت الدجاج مع الأرز.) بمجرد أن يتم قلي جميع أجنحة الدجاج ، سخني حوالي ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي على مقلاة. مقلاة. بمجرد أن يسخن الزيت ، اقلي خليط الطلاء المتبقي حتى يصبح بني ومقرمش. يُنزع خليط الطلاء ويوضع على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
قدمي الدجاج وهو لا يزال دافئًا. ضعي فوقها خليط طلاء مقلي. إذا كنت تفضل ، قدميها مع شرائح الليمون على الجانب.

10:48 PM



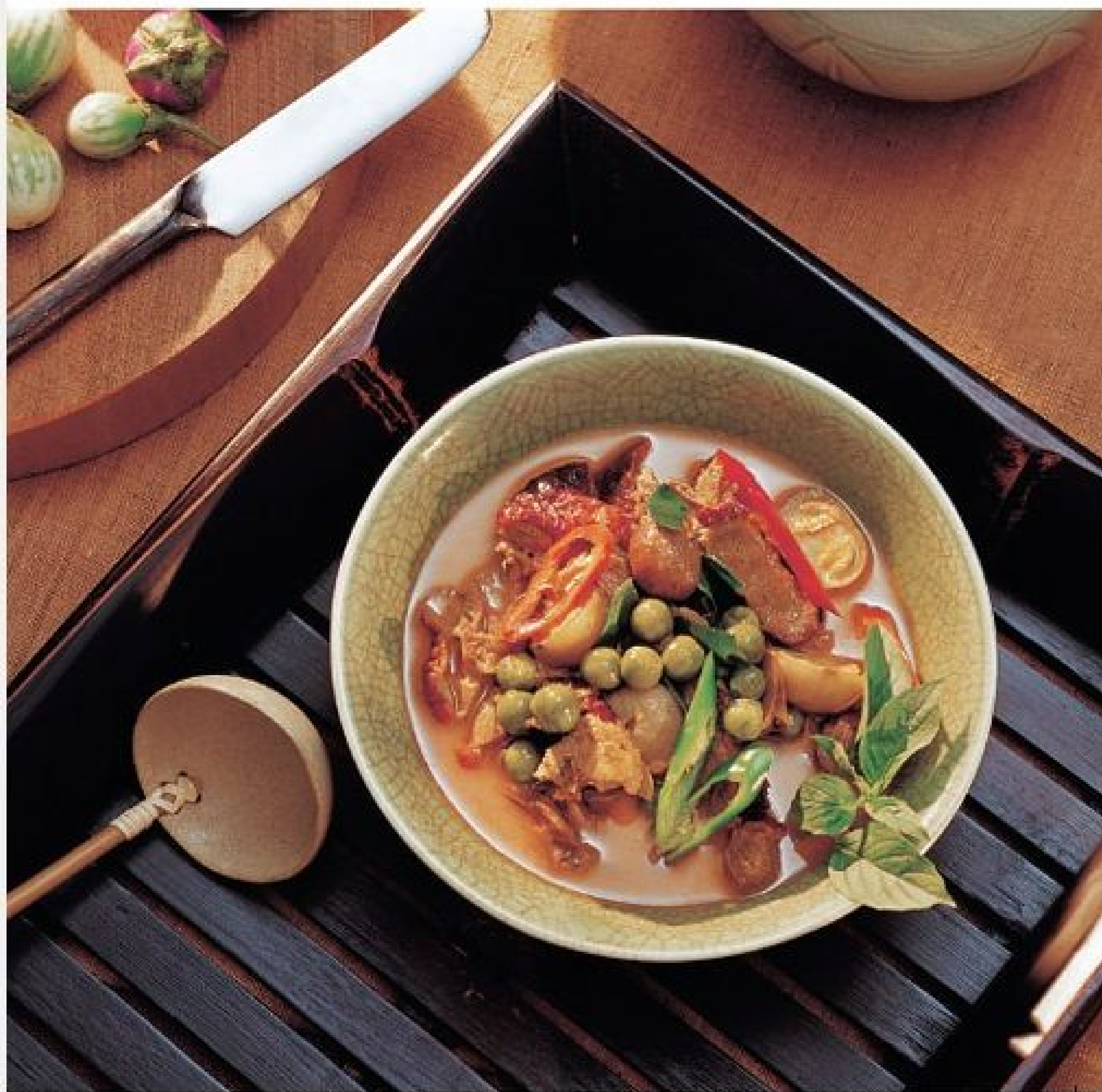
أيام كاليو (رندانج دجاج شبق)
مكونات:

لعجينة التوابل: 6 حبات صغيرة أو 2 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة التوابل: 1 ملعقة كبيرة أوليك أو حسب الرغبة . إذا كنت تحبها ساخنة ، يمكنك إضافة المزيد من أوليك سامبال. يمكنك استخدام 2 فلفل هالابينو أو أكثر بدلاً من ذلك.
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 حبة ليمون ، جزء أبيض مهروس بظهر السكين. تجاهل الجزء الأخضر.
5 أوراق ليمون كافير. إذا لم تتمكني من العثور عليها ، استخدمي 1/2 ملعقة صغيرة من قشر الليمون.
5 أوراق غار
6 قطع أفخاذ دجاج. يمكنك استخدام الثدي أو الفخذ أو الجناح إذا كنت تفضل ذلك.
1/2 ملعقة صغيرة مركز تمر هندي
400 مل حليب جوز الهند
1/2 ملعقة كبيرة سكر أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة كبيرة ملح أو حسب الرغبة
طرق:

قم بمعالجة الكراث والثوم ودقيق السمبال والزنجبيل ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة في معالج الطعام حتى يصبحوا عجينة ناعمة.
سخني الزيت النباتي في قدر على نار متوسطة عالية. يقلى معجون التوابل حتى تفوح رائحته. يُضاف عشب الليمون وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري. يقلى لمدة 1 دقيقة. أضف الدجاج في القدر. يقلب الدجاج حتى يغطى بمعجون التوابل. أضف مركز التمر الهندي وحليب جوز الهند وتأكد من غمر الدجاج في حليب جوز الهند. يُطهى حتى ينضج الدجاج تمامًا ويصبح طريًا. أضف الملح والسكر. تذوقه. أضف المزيد من الملح أو السكر إذا لزم الأمر. اخفض الحرارة إلى درجة منخفضة واطهيه أكثر حتى ينخفض السائل بمقدار النصف. بمجرد تقليل السائل إلى النصف ، ارفعه عن النار. تجاهل الليمون والكفير وأوراق الغار. قدمها مع الأرز.

10:49 PM

Roast Duck Curry



أيام كيمانجي كاباي هيجو (دجاج بالريحان والفلفل الأخضر)
مكونات:

2 صدر دجاج بدون عظم
1 ليمونة مقطعة إلى أسافين
1/4 ملعقة صغيرة ملح
لعجينة التوابل: 4 حبات كراث صغيرة أو كبيرة الحجم مقطعة إلى أرباع
لتحضير عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لتحضير عجينة البهارات: 3 شمعدانات ، نصفها . إذا لم تتمكن من العثور عليها في المتاجر الآسيوية ، فاستخدم مكسرات المكاديميا.
لتحضير عجينة البهارات: 1 فلفل هلابينو أو فلفل أخضر حار مقطع إلى شرائح. إذا كنت تحب الحرارة ، يمكنك استخدام المزيد من الفلفل.
لتحضير عجينة البهارات: 1 ملعقة طعام من السمبال أوليك . يمكنك استخدام المزيد إذا كنت تحب الحرارة. يمكنك استخدام حبتين من الفلفل الحار التايلاندي إذا وجدتهما في المتاجر. نظرًا لأن الفلفل الحار التايلندي حار حقًا ، اضبط الكمية وفقًا لتحملك للحرارة.
لتحضير عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح
لتحضير عجينة البهارات: 2 ورق ليمون كافير مقطّع إلى شرائح. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الليمون الكفيري ، استخدم نصف ملعقة صغيرة من قشر الليمون.
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 حبة ليمون ، جزء أبيض مهشم بالجزء الخلفي من السكين والجزء الأخضر مهمل
1/2 كوب ماء
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
20 ورقة ريحان
طرق:

نرش جانبي صدور الدجاج بالملح. ضع الدجاج في طبق. اعصري الليمون فوق الدجاج من الجانبين. ضعي الدجاج جانباً في الثلاجة لمدة 30 دقيقة. بعد 30 دقيقة ، اشطف الدجاج بالماء لإزالة الملح. جففها بمنشفة ورقية. قطعها إلى حجم لدغة.
أثناء انتظار تتبيل الدجاج لمدة 30 دقيقة ، يمكنك معالجة معجون التوابل عن طريق وضع مكونات معجون التوابل في معالج الطعام. اخفقها حتى تصبح عجينة ناعمة.
بمجرد أن يصبح الدجاج جاهزًا ، سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. أضف معجون التوابل وعشب الليمون في المقلاة. اقلي معجون التوابل حتى يصبح عطريًا. أضيفي قطع الدجاج. يقلب الدجاج حتى يغطى بمعجون التوابل. اطبخي الدجاج حتى ينضج بالكامل. أضف الماء والملح والسكر. يقلب لخلط التوابل. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو السكر إذا لزم الأمر. يضاف البصل الأخضر وأوراق الريحان. قلبه. يرفع عن النار.
قدميها دافئة مع الأرز.

10:51 PM



أيام لادا حيتام (دجاج بالفلفل الأسود)
مكونات:

2 صدر دجاج منزوع العظم والجلد ، مقطع إلى مكعبات
لتتبيل الدجاج: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا الحلوة
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
3 حبات كراث صغيرة مقطعة إلى شرائح
3 فصوص ثوم مفروم
1/2 بصلة صغيرة مقطعة مكعبات
1 حبة فليفلة خضراء مقطعة إلى مكعبات
1 حبة فليفلة حمراء مقطعة إلى مكعبات
1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون طازجًا أو حسب الرغبة
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة مرق دجاج أو حسب الرغبة
اختياري: ملعقتان كبيرتان ماء
طرق:

ضعي الدجاج في وعاء. صبي ملعقتين كبيرتين من صلصة الصويا الحلوة فوق الدجاج. قلبي الدجاج لتغطيه بصلصة الصويا الحلوة. انقعها لمدة 10 دقائق.
سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. أضف الكراث والثوم في المقلاة. يقلى حتى يصبح الكراث طريًا. أضف الدجاج إلى المقلاة. قلبي الدجاج حتى ينضج. أخرجي الدجاج من المقلاة وضعيه في طبق. يُضاف البصل والفلفل الأخضر والفلفل الأحمر في المقلاة. قلبه حتى يصبح الفلفل طريًا ومقرمشًا. أضف الدجاج مرة أخرى إلى المقلاة. يُضاف الفلفل الأسود وصلصة الصويا الحلوة والسكر ومرق الدجاج إلى المقلاة. يقلب المزيج لتغليف الدجاج بالصلصة. إذا كانت الصلصة سميكة جدًا حسب رغبتك ، يمكنك إضافة ملعقتين كبيرتين من الماء لتخفيفها. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. أبعدي المقلاة عن النار وأطفئي الموقد.
قدمها مع الأرز.

10:52 PM



أيام بلالا (دجاج بالي)
مكونات:

لتتبيل الدجاج: ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون أو زيت جوز الهند
قطعتان من صدور الدجاج منزوعة العظم والجلد
لتتبيل الدجاج: 1/2 ملعقة صغيرة ملح
لعجينة التوابل: 5 كراث صغير ، نصفين
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة التوابل: 1 ملعقة صغيرة أوليك أو 2 فلفل أحمر حار منزوع البذور. إذا كان لديك قدرة تحمل عالية للحرارة ، يمكنك إضافة المزيد من زيت السمبل أو الفلفل الأحمر الحار.
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لعجينة البهارات: 1/4 ملعقة صغيرة من عجينة الروبيان المحمص. إذا لم تتمكن من العثور على عجينة الجمبري ، يمكنك تخطيها أو استخدام 1/4 ملعقة صغيرة من صلصة السمك.
لعجينة التوابل: 1 ليمون ، جزء أبيض مقطّع إلى شرائح فقط أو 1 ملعقة كبيرة عجينة ليمون
1..5 ملاعق طعام زيت نباتي
2 ورق غار
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أو حسب الرغبة
1 إلى 2 ليم
اختياري: أرز مطبوخ
طرق:

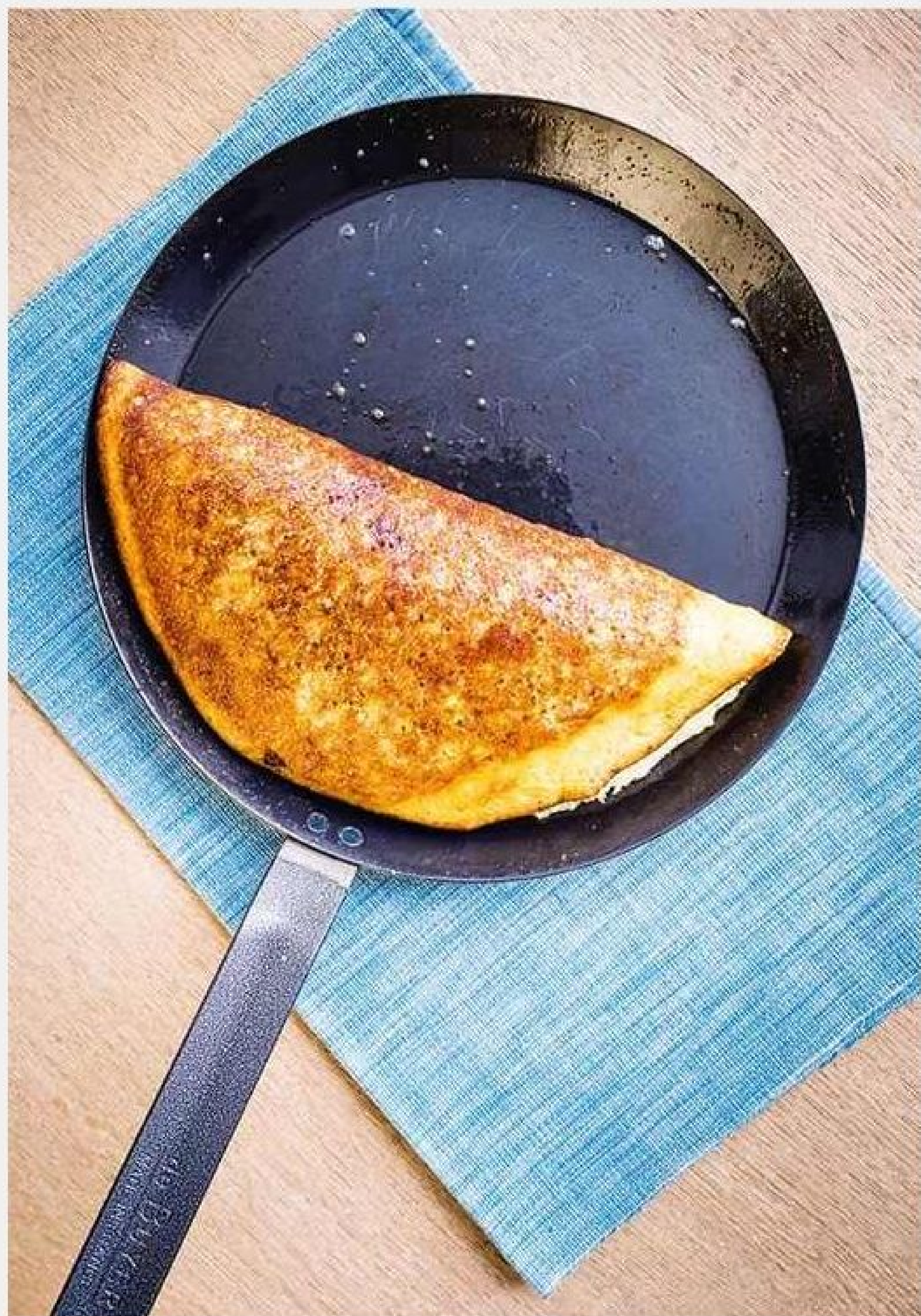
رشي زيت الزيتون أو زيت جوز الهند على وجهي صدور الدجاج حتى يتم تغطيتها بالزيت. نرش الملح على جانبي قطع الدجاج. يمكنك إما شواء الدجاج على شواية الباربكيو أو خبزه في الفرن. إذا كنت تستخدم الفرن ، سخن الفرن مسبقًا إلى 350 درجة فهرنهايت. إذا كنت تستخدم الشواية ، سخن الشواء مسبقًا.
إذا كنت تستخدم الفرن ، فقم بتغليف صينية الخبز بالرقائق لسهولة التنظيف. ضعي الدجاج على صينية الخبز وضعيه داخل الفرن بمجرد وصول الفرن لدرجة الحرارة. اخبزيها حتى تنضج الدجاج إلى درجة حرارة داخلية 165 درجة فهرنهايت (حوالي 40 دقيقة). بمجرد أن تنضج ، أخرج صينية الخبز من الفرن. أغلق الفرن. إذا كنت تستخدم شواية باربيكيو ، اشوي الدجاج حتى ينضج الدجاج بالكامل لدرجة حرارة داخلية 165 درجة فهرنهايت.
دع الدجاج يبرد. افرم الدجاج.
أثناء انتظار الدجاج ليبرد ، قم بمعالجة الكراث والثوم وأويليك السامبال ومسحوق الكركم ومعجون الروبيان وعشب الليمون في معالج الطعام حتى يصبح عجينة ناعمة.
قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. سخني 1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة. أضف معجون التوابل وأوراق الغار إلى المقلاة. اقليها حتى تصبح عطرية. أضف الدجاج إلى المقلاة. قم بتتبيله بالملح والفلفل والعصير من 1 ليمونة. قلبيها حتى يغطى الدجاج بالكامل بمعجون التوابل. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو الفلفل أو عصير الليمون إذا لزم الأمر ، وحركه لخلط التوابل الإضافية. إيقاف تشغيل موقد.
انقلي الدجاج إلى طبق التقديم وقدميه مع الأرز المطبوخ.

10:54 PM



أيام بينيت (دجاج مقلي مهروس)
مكونات:

لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1/2 ملعقة طعام من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل مقطع إلى شرائح
لعمل عجينة البهارات: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
معجون البهارات: 1 ملعقة صغيرة ملح
8 أفخاذ دجاج. يمكنك أيضًا استخدام أي أجزاء دجاج أخرى بدلاً من أفخاذ الدجاج.
4 أكواب ماء
2 ورق غار
2 حبة ليمون ، جزء أبيض فقط ، حطم الجزء الأبيض بسكين
لعمل معجون الفلفل الحار: 1/2 ملعقة طعام زيت نباتي
لعجينة الفلفل الحار: 3 كراث صغير أو 1 كراث كبير مقطع إلى شرائح. ستتم معالجته في محضر الطعام بعد القلي.
لعمل معجون الفلفل الحار: 1 فص ثوم مقطع إلى شرائح. ستتم معالجته في محضر الطعام بعد القلي.
لعمل معجون الفلفل الحار: نصف حبة طماطم مقطعة إلى مكعبات
لعجينة الفلفل الحار: 2 ملاعق كبيرة من السمبال أوليك . إذا كان بإمكانك العثور على فلفل أحمر حار ، يمكنك استخدامه بدلاً من أوليك سامبال. يمكنك استخدام 3 حبات من الفلفل الأحمر الحار أو أكثر أو أقل حسب تحملك للحرارة. إذا كنت لا تحب الحرارة ، يمكنك إزالة البذور والضلوع قبل وضعها في معالج الطعام. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
لعجينة الفلفل الحار: 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
لعمل عجينة الفلفل الحار: 1 ملعقة كبيرة سكر بني
لعجينة الفلفل الحار: 1 ملعقة كبيرة تيراسي مطبوخ / محمص أو معجون جمبري مطبوخ. إذا كان تيراسي لا يزال نيئًا ، فستحتاج إلى تحميصه أولاً. لقد اشتريت تلك التي تم طهيها ، لذلك لست بحاجة إلى القيام بذلك بنفسي.
لعجينة الفلفل الحار: عصير نصف ليمونة أو حسب الرغبة
لعجينة الفلفل الحار: 8 أوراق ريحان أو حسب الرغبة
لقلي الدجاج: زيت نباتي
ارز مطبوخ
اختياري: 1 خيار مقطع شرائح
اختياري: 2 طماطم مقطعة إلى شرائح
طرق:



طرق:

ضع الثوم ومسحوق الكركم والزنجبيل ومسحوق الكزبرة والملح في الخلاط. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.
ضعي الدجاج في قدر. أضف معجون التوابل والماء وأوراق الغار والليمون في القدر. تأكد من أن الماء يغطي الدجاج. إذا لم يكن كذلك ، أضف كمية كافية من الماء. لا نريد وضع الكثير من الماء لأنه سيخفف معجون البهارات ويجعل الدجاج أقل نكهة.
أشعلي الموقد واتركي الدجاج ينضج. بمجرد طهي الدجاج ، أطفئي الموقد. صفي السائل وضعي الدجاج جانبًا ليبرد قليلًا.
أثناء انتظار الدجاج حتى يبرد ، يمكننا صنع عجينة الفلفل الحار. قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. سخني 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة. يُضاف الكراث ، والثوم ، والطماطم ، ودقيق السمبال في المقلاة. اقليهم حتى يصبح الكراث والثوم رائحتين ومطبوخين. أطفئ النار. دعها تبرد لمدة 5 دقائق. ضعيها في محضر الطعام وأضيفي الملح والتراسي المحمص أو المطبوخ والسكر البني. قم بمعالجة معجون الفلفل الحار حتى يصبح عجينة ناعمة. ضعه في وعاء صغير وأضف عصير الليمون وأوراق الريحان. اخلطيها بملعقة. أضف المزيد من السكر أو الملح أو عصير الليمون إذا لزم الأمر.
شغل الموقد على نار متوسطة. سخني الزيت النباتي في مقلاة. أضف الدجاج إلى المقلاة. سوف تضطر إلى قليها على دفعات. نظرًا لوجود بعض السوائل المتبقية على الدجاج ، قد تحتاج إلى استخدام مصفاة رش عند قلي الدجاج. سيمنع ذلك تناثر الزيت في كل مكان. يقلى الدجاج حتى يصبح لونه بنيا ذهبيا. بمجرد أن يصبح لونه بنيًا ذهبيًا ، أخرج الدجاج وضعه في طبق مبطن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة حتى يقلى الدجاج كله.
قسّم معجون الفلفل الحار إلى 2. سيستخدم نصفها لتقديمها على جانب الدجاج. النصف الآخر سيُستخدم في سحق الدجاج. بما أنني لا أملك مدقة ، فأنا أستخدم مطري اللحم لسحق الدجاج. انشر معجون الفلفل الحار رقيقًا ومتساويًا على لوح التقطيع وضع الدجاج المقلي فوقه ثم معجون الفلفل الحار. قصفها برفق عدة مرات. اقلب الدجاج وكرر الضرب على هذا الجانب. نضع الدجاج على طبق التقديم. كرر هذه الخطوة حتى يتم سحق كل قطع الدجاج. إذا نفد معجون الفلفل الحار على لوح التقطيع ، أضف المزيد إلى لوح التقطيع قبل وضع قطعة الدجاج التالية.
قدمي الدجاج مع الأرز الدافئ والنصف الآخر من معجون الفلفل الحار على الجانب. إذا كنت تفضل ، يمكنك تقديمها مع شرائح الخيار والطماطم.

10:56 PM



أيام ريكا (دجاج بصلصة الفلفل الحار)
مكونات:

4 أوراق ليمون كافير. إذا لم تتمكن من العثور عليها ، استخدم قشر 2 ليمونة من المكون التالي واحتفظ بعصير الليمون لتتبيل الدجاج.
لتتبيل الدجاج: 2 لايم. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الليمون الكفيري ، قم ببشر الحامض أولاً واستخدم العصير لتتبيل الدجاج.
لتتبيل الدجاج: 1 ملعقة صغيرة ملح
8 أفخاذ دجاج. يمكنك استخدام أجزاء أخرى من الدجاج.
لعجينة البهارات: 1.5 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
لعجينة التوابل: 1 كراث كبير أو 3 كراث صغير (حسب حجم الكراث الذي تجده في متجرك) ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 1.5 ملاعق كبيرة من السمبال أوليك أو يمكنك استخدام المزيد إذا كنت تحب الحرارة. بدلًا من استخدام أوليك سامبال ، يمكنك استخدام 5 حبات من الفلفل الأحمر الحار إذا كان بإمكانك العثور عليها في المتجر. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
زيت نباتي
1 حبة ليمون (جزء أبيض فقط) ، مهروسة
1 طماطم مقطعة مكعبات
1 كوب ماء
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
ارز مطبوخ
طرق:

إذا لم تتمكني من العثور على أوراق الليمون الكفيري ، ابشري الحامضين أولاً وضعيه جانبًا.
عصير 2 ليمونة. ضع الدجاج في كيس زيبلوك. يُسكب عصير الليمون فوق الدجاج ويُرش بالملح. أغلق الكيس وحرك الدجاج في الكيس بحيث يمكن تغطية كل قطعة وجانب من الدجاج بالتتبيلة. افتح الكيس واضغط عليه لإخراج الهواء من الكيس قبل إغلاق الكيس. ضعي الكيس في الثلاجة واتركي الدجاج منقوعًا على سطح مستوٍ لمدة نصف ساعة على الأقل.
أثناء انتظار تتبيل الدجاج ، ضعي الزنجبيل والكراث والصامبال في محضر الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.
سخني الزيت النباتي في مقلاة عميقة. اقلي الدجاج على دفعات حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً فاتحاً. لا يحتاج الدجاج إلى أن ينضج بالكامل لأنه سينتهي من طهيه بالصلصة. صفي الدجاج في طبق مبطن بمنشفة ورقية.
سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة عميقة. اقلي معجون التوابل حتى يصبح عطريًا. أضيفي الطماطم وعشب الليمون واقليهما لمدة دقيقتين. يُضاف الدجاج ويُغطى الدجاج بالمعجون ويُترك لمدة دقيقتين.
يُضاف الماء وأوراق الليمون الكفيري أو قشر الليمون والملح والسكر. حركها وتذوقها وأضف المزيد من الملح أو السكر إذا لزم الأمر. دع السائل يغلي. بمجرد أن يغلي ، خففي النار واتركي الدجاج ينضج. أطفئي النار بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ويختفي السائل تقريبًا.
إذا كنت تفضل ذلك ، يمكنك خبز الدجاج في الفرن. سيكثف خبز الدجاج من النكهة على الدجاج ، وبالتالي أتخذ هذه الخطوة الإضافية. شغل الفرن إلى 350 درجة. غطي الدجاج بالقليل من الصلصة وضعي الدجاج على صينية الخبز. لا تتخلص من الصلصة المتبقية لأننا سنمزجها مع الدجاج لاحقًا. بعد 15 دقيقة ، أغلق الفرن وأخرج الدجاج واخلط الدجاج مع الصلصة المتبقية.
قدمها وهي لا تزال دافئة مع الأرز الدافئ.

10:57 PM



ايام سوس طماطم (دجاج حلو و لاذع)
مكونات:

لخبز الدجاج: 7 ملاعق كبيرة طحين لجميع الأغراض
لخبز الدجاج: 4 ملاعق كبيرة نشاء الذرة
لخبز الدجاج: نصف كوب ماء
لخبز الدجاج: 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
1/2 رطل من صدر الدجاج (مقطع إلى مربعات بحجم 3/4 بوصة)
للصلصة الحلوة والحامضة: 1 فص ثوم مفروم
للصلصة الحلوة والحامضة: 1 بوصة من الزنجبيل المبشور
للصلصة الحلوة والحامضة: ملعقتان كبيرتان كاتشب
للصلصة الحلوة والحامضة: ملعقتان كبيرتان من السكر ، اضبط الكمية حسب تفضيلاتك إذا كنت تريدها على الجانب الحلو أو الحامض
للصلصة الحلوة والحامضة: 3 ملاعق كبيرة من الماء
للصلصة الحلوة والحامضة: ملعقتان كبيرتان من نشاء الذرة
للصلصة الحلوة والحامضة وتقسيم الدجاج: ملح
للصلصة الحلوة والحامضة وتقسيم الدجاج: الفلفل
زيت نباتي لقلي الدجاج وتشويح الزنجبيل والثوم
علبة واحدة من شرائح الأناناس ، مقطعة إلى مربعات بحجم 3/4 بوصة ، احتفظي بعصير الأناناس حيث سيتم استخدامه للصلصة الحلوة والحامضة. لا تستخدمي الأناناس المطحون لأن شريحة الأناناس أفضل قوامًا لهذه الوصفة.
1 فليفلة حمراء ، مقطعة إلى مربعات 3/4 بوصة
1 جزرة ، مقطعة إلى شرائح بزاوية 1/6 بوصة
1 خيار ، أزل البذور وقطّعها إلى 1 × 1 بوصة
1/2 بصلة صفراء أو بيضاء ، مقطعة إلى مربعات بحجم 3/4 بوصة
طرق:

اخلطي دقيق لجميع الأغراض مع 4 ملاعق كبيرة من نشاء الذرة والماء والبيكنغ باودر وملعقة صغيرة من الملح وملعقة صغيرة من الفلفل في وعاء لعمل خليط للدجاج.
سخني الزيت النباتي على نار متوسطة. استخدم كمية كافية من الزيت لقلي الدجاج. لا تحتاج إلى استخدام الكثير من الزيت. يكفي الزيت فقط لتغطية لحم الدجاج أثناء الطهي.
اغمس الدجاج في الخليط. انفضي الخليط الإضافي عن الدجاج قبل قليه. للتأكد من أن الدجاج لا يلتصق ببعضه ويتسبب في انخفاض درجة الحرارة ، اطهيه على دفعات. ضع الدجاج ببطء في الزيت. سوف يتناثر الزيت أثناء الطهي ، لذا استخدم مصفاة ترشيش بعد إسقاط الدجاج. قم بتحويل الحرارة إلى درجة حرارة متوسطة عالية بعد وضع مصفاة ترشيش. طهيه على ارتفاع متوسط سيمنع الدجاج من أن يصبح رطبًا. بمجرد أن يصبح الجانب السفلي بنيًا ذهبيًا ، اقلبه إلى الجانب الآخر واطهيه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً وانقله إلى طبق مبطّن بمنشفة ورقية. قلل الحرارة مرة أخرى إلى متوسطة قبل البدء بالدفعة التالية. سيؤدي خفض درجة الحرارة قبل إسقاط الدفعة التالية إلى تقليل كمية التناثر. كرر هذه الخطوة حتى تنضج كل قطع الدجاج.
اخلطي 3 ملاعق كبيرة من الماء وملعقتين كبيرتين من نشا الذرة وكاتشب في وعاء صغير لعمل الصلصة.
سخني الزيت النباتي على نار متوسطة. يقلى الزنجبيل والثوم حتى يصبحا رائحتين.
نضيف الجزر والفلفل الأحمر ونقلبها حتى تنضج قليلاً ولكن لا تنضج بالكامل لأننا سننتهي من طهيها مع الصلصة.
اسكبي الصلصة واخلطيها مع الخضار.
أضف علبة من عصير الأناناس ونصف ملعقة صغيرة ملح ونصف ملعقة صغيرة فلفل وسكر.
بمجرد غلي الصلصة ، أطفئي النار. نضيف الدجاج والخيار والأناناس ونمزجها مع الصلصة.
قدمها وهي ساخنة.



أيام صوص ليمون (دجاج بصلصة الليمون)
مكونات:
2 صدور دجاج بدون عظم وجلد ، مقطعة إلى مكعبات
لتتبيلة الدجاج: 2 فص ثوم مفروم
لتتبيلة الدجاج: 1 ملعقة كبيرة صلصة السمك
لتتبيلة الدجاج: عصير من 1 ليمونة
لتتبيلة الدجاج: 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
لتتبيلة الدجاج: 1 ملعقة صغيرة ملح
لقلي الدجاج: زيت نباتي
لخلطة الدجاج: 2 بيضة كبيرة مخفوقة
لخلطة الدجاج: 1/2 كوب دقيق لجميع الأغراض
لعجين الدجاج: نصف كوب نشا ذرة
لعجين الدجاج: رشة ملح
لمزيج الدجاج: رشة فلفل أسود
لخليط الدجاج: 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
لصلصة الليمون: 250 مل ماء
لصلصة الليمون: 3 ملاعق كبيرة عصير من الليمون الطازج. إذا كنت تفضل إضافة قشر الليمون ، قم ببشر الليمون أولًا وضعه جانبًا قبل عصره.
لصلصة الليمون: 1/2 "زنجبيل طازج مفروم
لصلصة الليمون: 2.5 ملاعق كبيرة سكر أو حسب الرغبة
لصلصة الليمون: 1 ملعقة كبيرة عسل
لصلصة الليمون: 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
لمكثف صلصة الليمون: 1 ملعقة كبيرة نشا ذرة
لسمك صلصة الليمون: 2 ملاعق كبيرة ماء
اختياري: 1 ملعقة كبيرة سمسم محمص
اختياري: 1/2 ملعقة صغيرة من قشر الليمون. بما أن الصلصة تستخدم عصير الليمون الطازج ، قم ببشر الليمون أولاً قبل عصره.
طرق:

ضع مكعبات الدجاج في كيس زيبلوك. أضف الثوم وعصير الليمون وصلصة السمك والملح والفلفل في كيس زيبلوك. اضغط على الكيس لإخراج الهواء. احكم إغلاق الكيس وحرك الدجاج في الكيس حتى يتم تغطيته بالتتبيلة. اتركي الكيس في الثلاجة واتركي الدجاج منقوعًا لمدة 30 دقيقة.
بعد 30 دقيقة ، اسكب كمية كافية من الزيت النباتي في مقلاة. سخنيها على نار متوسطة الحرارة. تأكد من أن الزيت النباتي ساخن قبل الانتقال إلى الخطوة التالية.
يخفق البيض في وعاء. ضع الدقيق لجميع الأغراض ، نشا الذرة ، الملح ، الفلفل ، والبيكنج باودر على طبق واخلطهم معًا. أخرجي الدجاج من الكيس. اغمسها في البيضة المخفوقة. اتركي البيضة الزائدة تقطر قبل وضعها في خليط الدقيق. غطي الدجاج بالدقيق. رج الدجاج للتخلص من الطحين الزائد قبل وضع الدجاج برفق في الزيت النباتي. سيتعين عليك قلي الدجاج على دفعات حتى لا تنخفض درجة حرارة الزيت مما يتسبب في أن يصبح الدجاج دهنيًا ورطبًا. اقلي الدجاج حتى يصبح الجانب السفلي بنياً ذهبياً. اقليها واقليها حتى يصبح لونها بني ذهبي. انزع الدجاج باستخدام ملعقة مشقوقة لإزالة الزيت الزائد. ضع الدجاج في طبق مبطّن بمنشفة ورقية. انقل الدجاج إلى رف التبريد حتى يبرد ولا يصبح رطبًا. كرر هذه الخطوة حتى تقلى قطع الدجاج.
ضع جميع مكونات صلصة الليمون (الماء وعصير الليمون والزنجبيل والسكر والعسل والملح) ، باستثناء مكونات مكثف صلصة الليمون (نشا الذرة وملعقة كبيرة من الماء) ، وفي وعاء. سخنيها على نار متوسطة الحرارة. بمجرد أن يغلي السائل ، خففي الحرارة إلى درجة حرارة متوسطة وتذوقه. أضف المزيد من السكر أو الملح إذا لزم الأمر. اخفقي مكونات مكثف صلصة الليمون (نشا الذرة و 2 ملاعق كبيرة من الماء) في وعاء صغير. يُسكب مزيج نشا الذرة في القدر ويُخفق السائل في القدر. بمجرد أن تبدأ الصلصة في التكاثف ، أضيفي الدجاج إلى القدر. غطي الدجاج بصلصة الليمون. يرش السمسم ويقلب برفق حتى يمتزج. إزالة وعاء من الحرارة. انقلي المزيج إلى طبق التقديم ورشي قشر الليمون فوقه.
قدمها على الفور.



ايام صوير بيداس (دجاج مبشور حار)
مكونات:

300 جرام صدر دجاج
لعجينة التوابل: 3 حبات صغيرة أو 1 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة البهارات: 1.5 ملاعق طعام من السمبال أوليك . يمكنك استبدال أوليك سامبال ب 2 فلفل هالابينو أو 1.5 ملعقة كبيرة من رقائق الفلفل الأحمر الحار. 1.5 ملعقة كبيرة من أوليك سامبال تجعل الطبق متوسط الحرارة. إذا كانت درجة تحمل الحرارة منخفضة ، قللها إلى 1 ملعقة كبيرة لجعلها خفيفة أو 0.5 ملعقة كبيرة لجعلها شبه خالية من الحرارة. ومع ذلك ، إذا كنت تحبها شديدة السخونة ، استخدم ملعقتين كبيرتين من أوليك السامبال.
لعجينة البهارات: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي. أستخدم زيت جوز الهند ولكن يمكنك استخدام الزيت النباتي العادي.
2 حبة ليمون ، جزء أبيض مهشومين بمؤخرة السكين لتحرير الزيت أثناء الطهي والجزء الأخضر مهمل
1 "زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح خشنة. لا تقطع شرائح صغيرة جدًا لأننا نريد بسهولة العثور على الشرائح للتخلص منها بعد الطهي.
4 أوراق غار
3 أوراق ليمون كافير. يمكنك العثور عليها في الثلاجة أو الفريزر في المتاجر الآسيوية. قد تضعه بعض المتاجر الآسيوية في قسم المنتجات الطازجة. إذا لم تتمكن من العثور عليها ، استبدليها بملعقة صغيرة من قشر الليمون.
50 مل حليب جوز الهند
2 مرق دجاج. احتفظ بالسائل المستخدم لطهي الدجاج لمرق الدجاج.
2 ملاعق كبيرة تمر هندي مركز. يمكنك شرائه من المتجر الآسيوي. إذا لم تتمكن من العثور عليه ، استبدله بملعقة صغيرة من عصير الليمون أو حسب الرغبة.
1 ملعقة كبيرة سكر نخيل أو حسب الرغبة. يمكنك استبدال السكر البني.
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود أو حسب الرغبة
أرز مطبوخ دافئ
أسافين الليمون
اختياري: بقدونس طازج مفروم أو كزبرة
اختياري: شرائح من الخيار
اختياري: رقائق الجمبري
طرق:

ضعي صدور الدجاج في قدر. أضف الماء لغمر الدجاج بالكامل. سخني القدر على نار عالية. اطبخي حتى ينضج الدجاج تمامًا (حوالي 30 دقيقة). بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ، أخرجه من القدر وضعه جانبًا حتى يبرد. احتفظ بملعقتين كبيرتين من السائل حيث سيتم استخدامه لطهي الدجاج لاحقًا. عادةً ما أحتفظ بالسائل بالكامل بعد قشط الدهن فوق السائل واستخدامه كمرق دجاج يمكن استخدامه لطهي الأرز وصنع الحساء وما إلى ذلك. بمجرد أن يبرد الدجاج ، اقطع الدجاج.
أثناء طهي الدجاج ، ضعي مكونات معجون التوابل (الكراث والثوم ودقيق السمبال ومسحوق الكركم) في معالج الطعام. ضعيها حتى تصبح عجينة ناعمة.
أضف 1.5 ملعقة طعام زيت نباتي في مقلاة. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. أضف معجون التوابل والزنجبيل وعشب الليمون في المقلاة. يقلى حتى تصبح عطرة. يُضاف الدجاج المبشور وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري ويُقلب الدجاج حتى يغطى بمعجون البهارات. يُضاف حليب جوز الهند ومرق الدجاج ومركز التمر الهندي والسكر والملح والفلفل. قلب الدجاج حتى يتغطى بالسائل. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. اطبخي حتى يجف كل السائل. يرفع عن النار. تخلصي من الزنجبيل والليمون وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري.
قدّميها مع الأرز الدافئ وقطع الليمون على الجانب. إذا كنت تفضل ، ضعي فوق الدجاج بالبقدونس المفروم أو الكزبرة. تقدم مع شرائح الخيار ورقائق الجمبري. أحيانًا أقدمه مع بيض مقلي أو شرائح من العجة.

11:01 PM



أيام تاليوانج (دجاج تاليوانج مشوي حار)
مكونات:

2 ملاعق كبيرة عصير ليمون طازج
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
12 قطعة من أجنحة الدجاج ، حوالي 1.5 رطل. يمكنك استخدام 4 أفخاذ دجاج أو صدور دجاج.
لعجينة الفلفل الحار: 6 كراث حجم صغير أو 2 كراث حجم كبير ، أرباع. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
لعجينة الفلفل الحار: 4 فصوص ثوم مقطعة إلى أنصاف. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
لعمل معجون الفلفل الحار: حبة طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
لعجينة الفلفل الحار: 3 ملاعق صغيرة أوليك أو حسب الذوق. إذا كان بإمكانك العثور على فلفل أحمر حار ، يمكنك استخدامه بدلاً من أوليك سامبال. يمكنك استخدام حبتين من الفلفل الأحمر الحار أو أكثر أو أقل حسب تحملك للحرارة. إذا كنت لا تحب الحرارة ، يمكنك إزالة البذور والضلوع قبل وضعها في معالج الطعام. ثلاث ملاعق صغيرة من أوليك سامبال ينتج عنه طفيف. لذا ، أضف المزيد إذا كنت تحبها ساخنة. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
لعجينة الفلفل الحار: 1 ملعقة صغيرة تيراسي (معجون الروبيان). إذا لم يكن لديك تيراسي (معجون الروبيان) ، يمكنك استبداله بصلصة السمك. وجدت أن بعض الناس قد لا يحبون تيراسي (معجون الروبيان) بسبب مذاقه الترابي. إذا كنت أحد هؤلاء الأشخاص ، يمكنك تخطي معجون الجمبري أو استبداله بصلصة السمك.
لعجينة الفلفل الحار: ملعقتان صغيرتان ملح أو حسب الرغبة
لعجينة الفلفل الحار: 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 كوب ماء
1 ملعقة كبيرة سكر نخيل أو سكر بني أو حسب الرغبة
زيت نباتي لدهن رف التبريد
1 ليمونة مقطعة إلى أسافين
طرق:



طرق:

ضعي عصير الليمون الطازج في كيس بسحاب كبير بما يكفي ليناسب الدجاج. أضف الملح في الكيس. حرك عصير الليمون في الكيس حتى يختلط الملح مع العصير. أضف الدجاج إلى الكيس. أخرج الهواء من الكيس وأغلق الكيس. حرك العصير في الكيس حتى يغطى الدجاج بالعصير. نترك الدجاج منقوع في البراد لمدة نصف ساعة.
أثناء انتظار تتبيل الدجاج ، ضعي الكراث والثوم والطماطم وسمبال أوليك وتيراسي (معجون الروبيان) إذا استخدم والملح ومسحوق الكركم في معالج الطعام. إذا كنت تستخدم صلصة السمك بدلاً من معجون الجمبري ، فلا تضع صلصة السمك في محضر الطعام. ستتم إضافته عند إضافة الماء أثناء الطهي. قم بخفق معالج الطعام حتى يصبح معجون الفلفل الحار ناعمًا.
صفي الدجاج من التتبيلة.
شغل الموقد على نار متوسطة عالية. أضف الزيت النباتي إلى المقلاة. سخني الزيت. نضيف معجون الفلفل الحار ونقليها حتى تفوح رائحتها وتنضج. أضف الدجاج إلى المقلاة. اقلي الدجاج وتأكد من تغطيته بمعجون الفلفل الحار وتصبح جميع الجوانب صفراء من مسحوق الكركم. بمجرد أن يصبح لونه أصفر ، اتركه ينضج أكثر لحوالي 10-15 دقيقة للتأكد من امتصاصه لمعجون التوابل. أضف كوبًا واحدًا من الماء وصلصة السمك (إذا كنت لا تستخدم معجون الروبيان) وسكر النخيل أو السكر البني. دع الماء يغلي واترك الماء ينخفض بمقدار 1/2 على الأقل. في هذه المرحلة يجب أن ينضج نصف الدجاج. إيقاف تشغيل موقد.
شغل الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت. انقل رف الفرن إلى المنتصف.
تحضير صينية الخبز عن طريق وضع رقائق الألومنيوم فوق صينية الخبز. هذا لسهولة التنظيف. ضع رف التبريد على صينية الخبز. منشفة ورقية مبللة بالزيت النباتي. امسح رف التبريد بمنشفة ورقية مبللة بحيث يكون الرف مغطى بالزيت. سيمنع ذلك الدجاج من الالتصاق برف التبريد. ضعي الدجاج على رف التبريد. لا تتخلص من سائل معجون الفلفل الحار. سيتم استخدامه لدهن الدجاج.
بمجرد أن يصبح الفرن على درجة حرارة ، ضعي صينية الخبز عليها الدجاج في الرف الأوسط للفرن. دع الدجاج يخبز على جانب واحد لمدة 15 دقيقة. بعد 15 دقيقة ، أخرجي صينية الخبز واقلبوا الدجاج بحيث يكون القاع الآن متجهًا لأعلى. ضع صينية الخبز مرة أخرى في الفرن لمدة 15 دقيقة أخرى. بعد 15 دقيقة ، افحص الدجاج للتأكد من نضجه بالكامل. إذا لم يكن كذلك ، أعده إلى الفرن. إذا تم طهيها بالكامل ، أطفئ الفرن وشغل الغلاية على ارتفاع. اغمس كل قطعة دجاج في سائل معجون الفلفل الحار ، وتأكد من أنها مغطاة بسائل معجون الفلفل الحار ، ثم ضع الدجاج مرة أخرى على رف التبريد الخاص بورقة الخبز. اشوي الدجاج في الفرن لمدة 1.5 دقيقة. أخرج ورقة الخبز. خذ قطعة دجاج واقلبها واغمسها في سائل معجون الفلفل الحار ،ثم ضعيها مرة أخرى على رف التبريد الخاص بورقة الخبز. افعل هذا لجميع قطع الدجاج. أعد وضع صينية الخبز في الفرن واشويها لمدة 1.5 دقيقة. أخرجي صينية الخبز من الفرن وأطفئي الفرن.
قدمي الدجاج مع قطع الليمون وهي لا تزال دافئة.

11:03 PM



Fresh Spring Rolls

(دجاج جافاني متبل متبل)
مكونات:

لعجينة التوابل: 6 قطع صغيرة أو 2 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 5 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل مقشر ومقطع إلى شرائح
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة طعام من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
معجون البهارات: 1 ملعقة صغيرة ملح
6 قطع أفخاذ دجاج. يمكنك استخدام صدور الدجاج أو الأجنحة أو الفخذ إذا كنت تفضل ذلك.
1 ليمون ، جزء أبيض فقط. اسحق الجزء الأبيض بظهر السكين.
5 أوراق ليمون كافير
650 مل من الماء أو أكثر للتأكد من أن قطع الدجاج مغمورة بالكامل
زيت نباتي لقلي الدجاج
اختياري: أسافين الجير
اختياري: معجون الفلفل الحار من اختيارك
طرق:

ضع جميع مكونات معجون التوابل (الكراث والثوم والزنجبيل ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة والملح) في محضر الطعام. ضعيها في محضر الطعام حتى تصبح عجينة ناعمة.
توضع قطع الدجاج ومعجون البهارات والماء وعشب الليمون وأوراق الليمون الكفيري في قدر. تأكد من أن جميع قطع الدجاج مغمورة بالكامل في الماء. إذا لم يكن كذلك ، أضف كمية كافية من الماء لغمرها بالكامل.
سخني القدر على الموقد على نار عالية. بمجرد أن يغلي السائل ، اخفض الحرارة إلى متوسطة. اطهي قطع الدجاج حتى تنضج تمامًا. بمجرد أن تنضج قطع الدجاج تمامًا ، صفي السائل وتخلصي من أوراق عشبة الليمون والجير الكفيري. اتركي الدجاج في مصفاة حتى يمكن تصريف السائل أكثر. دع الدجاج يبرد قبل الانتقال إلى الخطوة التالية.
بمجرد أن يبرد الدجاج ، سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. اقلي الدجاج على دفعات للتأكد من عدم تزاحم المقلاة. قد تحتاج إلى استخدام مصفاة ترشيش لمنع تناثر الزيت في كل مكان أثناء القلي. اقلي الدجاج حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً من جميع الجوانب. بمجرد أن يصبح الدجاج بنيًا ذهبيًا ، أخرجه من المقلاة باستخدام ملعقة مشقوقة لتصريف الزيت الزائد. ضعي الدجاج في طبق مبطن بمنشفة ورقية لامتصاص الزيت الزائد. استمر في قلي الدجاج المتبقي. إذا كانت لديك مخاوف صحية ، يمكنك خبز الدجاج أو شويه بدلاً من قليه. يمكنك أيضًا تناول الدجاج كما هو (بعد سلق الدجاج مباشرة). إنه لذيذ كما هو (بدون قلي).
قدمي الدجاج وهو لا يزال دافئًا مع الأرز ، ودجز الليمون ومعجون الفلفل الحار.
11:06 PM



بقمي جورينج أيام (نودلز دجاج مقلي)
مكونات:

1/2 رطل من نودلز البيض الصيني المجفف أو نودلز البيض الطازج
3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
2 فص ثوم مفروم
2 كراث ، مقطع إلى شرائح
1/2 رطل من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطعة إلى شرائح رفيعة أو 1/2 رطل من الروبيان
1 بيضة كبيرة مخفوقة قليلاً
1 كوب كرنب مقطع شرائح
1 ساق كرفس مقطع إلى شرائح رفيعة
1 جزرة ، جوليينيد
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
2 ملعقة طعام صلصة المحار
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة الفلفل أو حسب الرغبة
1 كوب من براعم الفاصوليا
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
طرق:

اطبخي النودلز حسب تعليمات العبوة. لا تفرط في طهيها لأنها ستنتهي من الطهي مع المكونات الأخرى. صفي المعكرونة واشطفها بالماء البارد للتأكد من أنها لن تلتصق ببعضها البعض. صفي النودلز مرة أخرى على مصفاة ورج المصفاة للتأكد من إزالة الماء الزائد. ضعي النودلز جانبًا على مصفاة لمدة 15 دقيقة على الأقل للتأكد من التخلص من المزيد من الماء. لا نريدها رطبة جدًا عند طهيها مع المكونات الأخرى. لذا ، فإن إزالة الماء الزائد خطوة مهمة. يرجى الاطلاع على الملاحظة أدناه إذا كنت ترغب في جعل المعكرونة أكثر نكهة.
كما هو مذكور في المقدمة ، أفضل أن نقع المعكرونة بالصلصات قبل طهيها لأنها تمتص النكهة بشكل أفضل. إذا كنت تفضل هذه الطريقة أيضًا ، فمزج صلصة الصويا وصلصة المحار وصلصة الصويا الحلوة في وعاء كبير بما يكفي لاحتواء النودلز. اخلطي الصلصات جيدًا. نضيف المعكرونة ونقلبها في الصلصات حتى تغطي الصلصات المكرونة بالتساوي. إذا كنت تفضل عدم تتبيل النودلز ، فتخط هذه الخطوة.
سخني الزيت النباتي في مقلاة. من الأفضل استخدام مقلاة غير لاصقة لأن المعكرونة تميل إلى الالتصاق بالصينية. يقلى الكراث والثوم حتى يصبحا رائعين ، حوالي 1 دقيقة. لا تحرقه.
يُضاف الدجاج أو الجمبري ويُطهى حتى يتغير لونه.
ادفع الدجاج أو الروبيان إلى جانب المقلاة لإفساح المجال لطهي البيض. أضيفي البيض واخلطيه حتى ينضج بالكامل. تأكد من كسر البيضة بحيث لا توجد قطعة كبيرة جدًا من البيض.
أضف الجزر والكرفس والملفوف إلى المقلاة. اطهيه حتى يصبح طريًا قليلًا ولكن ليس طريًا جدًا.
أضيفي النودلز إلى المقلاة وقلبيها مع المكونات الأخرى. إذا قمت بتتبيل النودلز قبل إضافة النودلز ، أضف فقط المزيد من صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا وصلصة المحار إذا لزم الأمر. إذا كنت لا تتبيل النودلز ، أضف صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا وصلصة المحار وقلّبهم جيدًا.
أضف الملح والفلفل. تذوقه. أضف المزيد من الملح والفلفل وصلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا إذا لزم الأمر.
أضف براعم الفاصوليا والبصل الأخضر. قلبيهم جيدًا مع المكونات الأخرى.
أطفئ النار. قدمها وهي لا تزال دافئة. يمكنك تقديمه مع الخيار الطازج أو الخيار المخلل على الجانب. إذا كنت تحبها ساخنة ، أضف أوليك سامبال أو سريراتشا على الجانب.

11:07 PM



باكسو جورنج أيام دان أودانج (كرات لحم دجاج مقلي وروبيان)
مكونات:

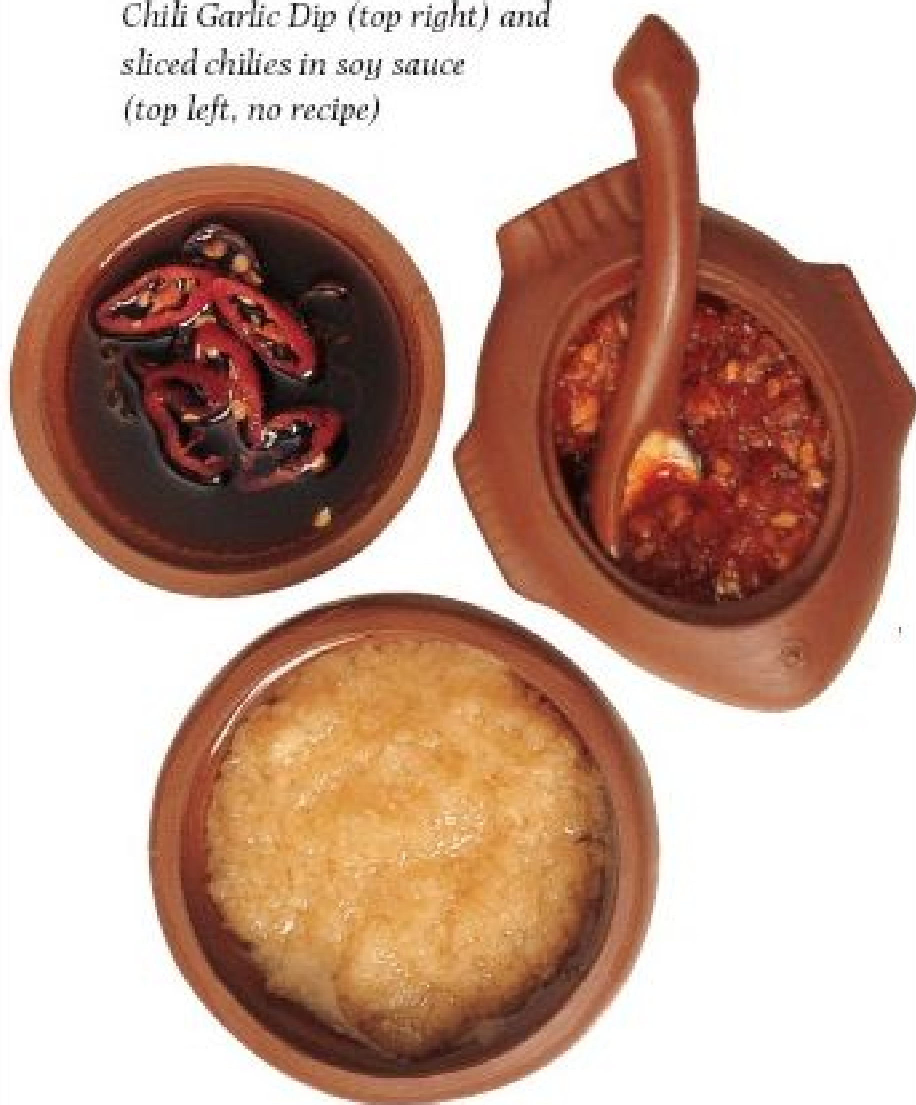
8 حبات من الروبيان كبيرة الحجم (حوالي 100 جرام) مقشرة ومقطعة ومفرومة خشناً. سوف يتم طحنهم في معالج الطعام.
1 صدر دجاج منزوع العظم والجلد أو 2 فخذ دجاج منزوع العظم والجلد ، مقطع إلى مكعبات. سوف يتم طحنهم في معالج الطعام. أعتقد أن فخذ الدجاج أفضل لأنه يجعل كرات اللحم أقل جفافاً. ومع ذلك ، إذا كنت قلقًا بشأن الصحة ، يمكنك استخدام صدور الدجاج.
3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف. سوف يتم طحنهم في معالج الطعام.
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
1 بيضة كبيرة مخفوقة
3 ملاعق كبيرة من دقيق التابيوكا أو نشا التابيوكا
1 ملعقة صغيرة زيت سمسم. إذا كنت لا تحب زيت السمسم ، يمكنك تقليله إلى نصف ملعقة صغيرة. أوصي بعدم حذفه لأنه يضيف نكهة عميقة.
1 ملعقة طعام زيت سمك
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر. هذا سيجعل كرات اللحم مقرمشة.
للقلي: زيت نباتي
للصلصة الحلوة: 4 ملاعق كبيرة كاتشب
للصلصة الحلوة: 4 ملاعق كبيرة ماء
للصلصة الحلوة: 1/2 ملعقة كبيرة نشا الذرة
للصلصة الحلوة: 1 ملعقة كبيرة عصير أناناس
للصلصة الحلوة: 1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
للصلصة الحلوة: اختياري: 1 رشة من الصلصة الحارة أو حسب الرغبة
اختياري: مايونيز أو سوط معجزة
طرق:

ضعي مكعبات الدجاج والروبيان المفروم والثوم والبصل الأخضر في محضر الطعام. قم بمعالجتها في محضر الطعام حتى يتم طحنها تمامًا.
ضعي البيض المخفوق في وعاء مع الدجاج المطحون والروبيان والثوم والبصل الأخضر. أضف دقيق التابيوكا وزيت السمسم وزيت السمك والفلفل الأسود والملح وصودا الخبز. اخلطيهم حتى يتجانسوا.
شغل الموقد على نار متوسطة عالية. أضف الزيت النباتي إلى مقلاة. بمجرد أن يسخن الزيت ، خذ خليط اللحم المفروم وشكله لعمل كرة بقطر 1-1.25 بوصة. عندما تقوم بتشكيل كرات اللحم ، قم بتشكيلها بشكل خفيف ، أي لا تعبئها بقوة أو تضغط عليها بقوة لأنها ستشكل كرة اللحم كثيفة ، إذا كنت تريد التأكد من أن توابلك تتناسب مع ذوقك ، يمكنك تحضير 1 كرة لحم أولاً ، ثم قليها ، وتذوقها ، وإضافة المزيد من التوابل إذا لزم الأمر ، قم بقليها ببطء في المقلاة. يمكنك قلي حوالي 5. 7 كرات لحم في نفس الوقت حسب حجم المقلاة الخاصة بك.لا تفرط في المقلاة.قلي كرات اللحم حتى تصبح جميع الجوانب بنية وينضج اللحم. بمجرد طهيها ، أخرجيها باستخدام ملعقة مثقوبة وضعيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية ، كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام خليط اللحم المفروم.
لعمل الصلصة الحلوة ، أضيفي الكاتشب والماء والسكر ونشا الذرة وعصير الأناناس والصلصة الحارة (إذا كنت تفضلين) في قدر الصلصة. اخفقي الصلصة واشعلي الموقد على نار هادئة. اخفقي الصلصة من وقت لآخر للتأكد من أن الصلصة تمتزج جيدًا وأن السكر مذاب. دع الصلصة تسخن. تذوقه وأضف المزيد من السكر أو الصلصة الحارة إذا لزم الأمر. بمجرد أن تصبح الصلصة دافئة وسميكة قليلاً ، أطفئي النار وأزيلي القدر عن النار. اسكبه في وعاء صغير.
قدمي كرات اللحم مع الصلصة الحلوة والمايونيز أو الخفق المعجزة.



بيستيك أيام (ستيك دجاج إندونيسي)
مكونات:

10 مكعبات ثلج لسلق الجزر
2 جزر ، مقشر ومقطع إلى 2.5 بوصة طول ، 1/4 بوصة عرض و 1/4 بوصة سميكة
2 حبة بطاطس متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة بالطول إلى شرائح سميكة 1/4 بوصة و 1/4 بوصة عريضة
لخلطة الدجاج: 1/3 كوب دقيق
لخليط الدجاج: نصف ملعقة صغيرة ملح
لخلطة الدجاج: 1/2 ملعقة صغيرة فلفل
4 قطع من أفخاذ الدجاج منزوعة الجلد والعظام
زيت نباتي
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة ورشيسترشاير
للصلصة: 3 ملاعق كبيرة كاتشب
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة ملح
للصلصة: 2 ملاعق كبيرة سكر
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة نشاء ذرة
للصلصة: 9 ملاعق كبيرة ماء
للصلصة: 1/3 ملعقة كبيرة زبدة
للصوص: 2 فص ثوم مفروم ناعماً
للصلصة: نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المفروم ناعماً (حوالي 1/4 بوصة من الزنجبيل الطازج)
ارز مطبوخ
طرق:



Ginger Garlic Sauce (bottom), Chili Garlic Dip (top right) and sliced chilies in soy sauce (top left, no recipe)

طرق:

نضع مكعبات الثلج في وعاء ونضيف الماء حتى تغطى مكعبات الثلج بالماء. ضعه جانبا. سيُستخدم هذا في تبريد الجزر المطبوخ وإيقاف عملية الطهي.
هذه الخطوة هي سلق الجزر. اغلي الماء في قدر. بمجرد غليان الماء ، ضعي قطع الجزر في الماء المغلي. دعهم يطبخون حسب رغبتك. أفضل أن يكون الجزر الخاص بي هشًا بينما يفضل البعض أن يكون في الجانب الأكثر ليونة. لذا ، قم بطهيها حسب تفضيلاتك. بمجرد طهيها ، ارفع القدر عن الموقد وصفي الجزر من المنخل. ضع الجزر في وعاء الماء المثلج واتركه يبرد لعدة دقائق. بمجرد أن يبردوا ، صفيهم من المنخل وضعيه جانبًا.
سخني الزيت النباتي على نار متوسطة. تأكد من وجود كمية كافية من الزيت لتغطية البطاطس أثناء القلي. كما ذكرنا في المقدمة ، فإن سبب استخدام الحرارة المتوسطة لطهي البطاطس في المرة الأولى هو طهي الجزء الداخلي دون حرق الخارج.
أضف البطاطس إلى الزيت. تأكد من عدم حشر المقلاة. قد تضطر إلى طهي البطاطس على دفعات حسب حجم الوعاء. اترك البطاطس تطهى حتى تنضج من الداخل. أخرجي البطاطس واتركيها تجف في طبق مبطن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة حتى تنضج كل البطاطس.
بمجرد طهي جميع البطاطس ، ارفعي درجة حرارة الزيت النباتي إلى درجة حرارة متوسطة عالية. والسبب في استخدام الحرارة المتوسطة والعالية هو التأكد من أن البطاطس مقرمشة من الخارج وليست طرية.
ضعي البطاطس مرة أخرى في الزيت واطهيها حتى تصبح مقرمشة. اعتمادًا على حجم القدر الخاص بك ، قد تضطر إلى طهيها على دفعات. لا تزدحم القدر لأننا لا نريد أن تبرد درجة الحرارة مما يتسبب في جعل البطاطس رطبة. دعهم يستنزفون على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة حتى تنضج كل البطاطس. لا تغلق الموقد. سيستخدم الزيت في قلي الدجاج.
للحفاظ على البطاطس دافئة أثناء الانتهاء من طهي الدجاج ، قم بتشغيل الفرن على 275 درجة. ضع رف التبريد فوق صينية الخبز. توضع البطاطس المقلية فوق رف التبريد. ضعي البطاطس على صينية الخبز داخل الفرن.
يُمزج الدقيق والملح والفلفل في وعاء ويخلط جيدًا.
تُغطى قطع الدجاج بخليط الدقيق. يُرفع الطحين الزائد عن الدجاج قبل وضعه في الزيت الساخن. لا تزدحم أثناء الطهي للتأكد من أن الدجاج لن يكون رطبًا ، لذلك قد تضطر إلى الطهي على دفعات. دع قطع الدجاج تطهى حتى تصبح ذهبية اللون.
أخرجيها من الزيت وصفيها في طبق مبطن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة حتى تنضج كل قطع الدجاج. للحفاظ على الدجاج المطبوخ دافئًا ، يمكنك استخدام نفس الطريقة المستخدمة للحفاظ على دفء البطاطس.
أثناء طهي قطع الدجاج ، امزجي صلصة ورشيسترشاير ، كاتشب ، صلصة الصويا الحلوة ، الملح ، السكر ، نشا الذرة ، والماء. اخفقي الصلصة جيدًا.
تذوب الزبدة في قدر. نقلي الثوم والزنجبيل حتى تفوح رائحتهما. يُسكب مزيج الصلصة في قدر الصلصة ويُترك حتى يتكاثف قليلاً. تذوقه وأضف المزيد من الملح والفلفل إذا لزم الأمر واخلطه جيدًا. ارفعي الصلصة عن النار.
ضعي الدجاج والبطاطس والجزر في طبق. تُسكب الصلصة فوق الدجاج والبطاطس والجزر. لست بحاجة إلى سكب كل الصلصة عليها. يمكنك ملعقة صغيرة وصب الكمية الإضافية في وعاء فردي صغير. بهذه الطريقة ، لن يكون الدجاج والبطاطس المقلية طرية وطرية ويمكن للجميع تحديد مقدار الصلصة التي يريدون استخدامها. يمكنهم أيضًا استخدامه كصلصة غمس للبطاطس والدجاج.
قدميها مع الأرز الدافئ.

11:10 PM



كاب كاي (إندونيسي شوب سوي)
مكونات:

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
2 فص ثوم مفروم
0.5 إنش من الزنجبيل ، مقشر ومبشور
قطعة واحدة من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطعة إلى حجم قضمة (استبدليها بالتوفو لجعلها نباتية)
1 طماطم مقطعة مكعبات
1 جزرة مقطعة قطريا
10 بازلاء مبكرة
8 فطر مقطع إلى مكعبات
1/2 كوب من الكرنب المفروم
1 كوب من الملفوف الصيني المفروم
1/2 كوب مرق دجاج (استبدليه بمرق الخضار لجعلها نباتية)
1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
1 ملعقة كبيرة صلصة المحار (استبدليها بصلصة المحار النباتية لجعلها نباتية)
1/2 ملعقة صغيرة سكر
1 ملعقة صغيرة نشاء ذرة
ملح للتذوق)
فلفل للذوق)
طرق:

سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية.
يقلى الثوم والزنجبيل حتى تصبح رائحتين.
أضيفي الدجاج واطهيه حتى يتلاشى اللون الوردي.
يُضاف الطماطم والجزر ويُطهى حتى يصبح الجزر طريًا ومقرمشًا.
أضيفي البازلاء والملفوف والفطر والملفوف الصيني. يقلب لمدة 1 دقيقة.
في وعاء ، اخلطي مرق الدجاج مع صلصة الصويا وصلصة المحار والسكر ونشا الذرة. خفقت لهم. أضيفي الصلصة إلى المقلاة واطهيها حتى تبدأ الصلصة في الغليان وتتكاثف. إضافة الملح والفلفل حسب الذوق.
قدميها مع الأرز الدافئ.

11:11 PM



قولاي أيام (بادانج كاري دجاج)
مكونات:

3 كراث صغير الحجم أو 1 كراث كبير الحجم ، نصفين. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
1/2 "زنجبيل طازج مقشر ومفروم خشن ، يتم معالجته في محضر الطعام.
1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
2 ملاعق صغيرة مسحوق كزبرة
1/2 ملعقة كبيرة من أوليك السمبال أو حسب الرغبة . إذا كنت تحب الحرارة ، أضف المزيد من أوليك سامبال. أستخدم العلامة التجارية sambal oelek لـ Huy Fong نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
1 ملعقة صغيرة مسحوق كمون
1/4 ملعقة صغيرة مسحوق جوزة الطيب
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 حبة ليمون ، جزء أبيض فقط ، مهروسة بظهر السكين لإطلاق النكهة والرائحة
1 عود قرفة
6 أفخاذ دجاج. يمكنك أيضًا استخدام أجزاء دجاج أخرى ، مثل الصدر أو الفخذ. في حالة استخدام الثدي ، استخدم 3 صدور دجاج.
2 ورق ليمون كافير أو 1/4 ملعقة صغيرة من قشر الليمون الحامض. بالنسبة لأوراق الليمون الكفيري ، قم بتمزيق حافة الأوراق حتى تطلق النكهة والرائحة.
1 كوب ماء أو أكثر حسب حجم وعاءك
1 كوب حليب جوز الهند
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1 ملعقة طعام سكر بني أو حسب الرغبة
1 ملعقة كبيرة ماء تمر هندي أو حسب الرغبة. لتحضير ماء التمر الهندي ، قم بإذابة 1 ملعقة كبيرة من معجون التمر الهندي في 6 ملاعق كبيرة من الماء المغلي لمدة 10 دقائق. تخلصي من معجون التمر الهندي باستخدام مصفاة. نظرًا لأنك تحتاج فقط إلى استخدام ملعقة كبيرة ، يمكنك الاحتفاظ بباقي ماء التمر الهندي في مرطبان صغير. يمكنك استخدامه لصنع Pad Thai من بين أشياء أخرى.
رشة فلفل أو حسب الرغبة
طرق:

ضعي الكراث والثوم والزنجبيل ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة ومسحوق السمبال ومسحوق الكمون ومسحوق جوزة الطيب في معالج الطعام. قم بخفق محضر الطعام حتى يصبح عجينة ناعمة.
شغل الموقد على نار متوسطة عالية. أضف الزيت النباتي إلى القدر. أضف معجون التوابل وعشب الليمون وعود القرفة إلى القدر. اقليها حتى تفوح رائحتها. يُضاف الدجاج في القدر ويُقلى لمدة 3 دقائق تقريبًا حتى يغطى بمعجون التتبيل ويتغير لونه إلى الأصفر ، لون عجينة التتبيل. يُضاف أوراق الليمون الكفيري أو قشر الليمون والماء وحليب جوز الهند والملح والسكر البني وماء التمر الهندي والفلفل في القدر. تأكد من أن السائل يغطي الدجاج بالكامل. إذا كان السائل لا يغطي الدجاج ، أضف المزيد من الماء لكنك تريد استخدام كمية كافية من الماء لتغطية الدجاج. لا تستخدم الكثير من الماء لأننا سنقلل السائل أثناء الطهي. ستؤدي إضافة الكثير من الماء إلى زيادة وقت الطهي. اطهي الدجاج حتى يبدأ السائل في الغليان برفق.قلل الحرارة لينضج. تذوق السائل وأضف المزيد من السكر أو الملح أو الفلفل إذا لزم الأمر. دعها تستمر في الطهي حتى تنضج الدجاجة وتنضج تمامًا ويصبح السائل أكثر كثافة قليلاً حسب رغبتك. أطفئ النار.
قدميها دافئة مع الأرز المطهو على البخار.



فويونغهاي المأكولات البحرية (بيض فو يونغ المأكولات البحرية)
مكونات:

1 ملعقة كبيرة زيت نباتي لتقليب الثوم والروبيان
2 فص ثوم مفروم
1/2 كوب جمبري مفروم
5 بيضات
3 فطر أبيض مفروم
1/2 كوب كرنب مقطع
1/4 كوب من براعم الفاصوليا
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
1/4 كوب بصل مفروم
1/4 كوب لحم كابوريا
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة فلفل
1/4 ملعقة صغيرة صوص صويا
لقلي البيض: زيت نباتي لتغطية المقلاة في كل مرة
للصلصة: 1/2 كوب كاتشب
للصلصة: 1.25 كوب ماء
للصلصة: 2 ملعقة صغيرة نشاء ذرة
للصلصة: 2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
للصلصة: 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
للصلصة: 1/2 ملعقة كبيرة زبدة
للصلصة: 1 فص ثوم مفروم
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة بازلاء
اختياري: 1 ملعقة كبيرة من الثوم المعمر المفروم للتزيين
اختياري: 1 بصلة خضراء مقطعة للتزيين
طرق:

أضف 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في المقلاة. تسخين المقلاة. يضاف الثوم ويقلى حتى تفوح رائحته. يُضاف الجمبري ويُقلب حتى ينضج. أطفئ النار. دع الثوم والروبيان يبرد.
اكسر البيض وضعه في وعاء كبير بما يكفي لاستيعاب المكونات الأخرى. اخفق البيض.
يُضاف الثوم المطبوخ والروبيان والفطر والملفوف وبراعم الفاصوليا والبصل الأخضر والبصل ولحم السلطعون إلى البيض. اخلطهم حتى يتم دمجهم. أضف الملح والفلفل وصلصة الصويا إلى خليط البيض. يقلب حتى يتجانس.
تُغطى المقلاة بالزيت النباتي وتُسخن المقلاة على نار متوسطة. لا ترغب في استخدام حرارة عالية لأنها ستطهو الجانب السفلي من البيضة بسرعة وقد تحرق البيضة.
باستخدام 1/3 كوب قياس ، اغرف مزيج البيض واسكب الخليط في وسط المقلاة. اترك قاع عجة البيض ينضج حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً (تأكد من أن الجزء السفلي بني ذهبي ، وإلا ستكسر الأومليت عند قلبه) قبل قلب الأومليت إلى الجانب الآخر. دع هذا الجانب يطهى حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. أخرجي الأومليت وضعيه في طبق مبطّن بمنشفة ورقية. انقل الأومليت إلى رف التبريد. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام خليط البيض بالكامل. إذا لم يكن هناك المزيد من الزيت في المقلاة ، فقد تحتاج إلى إضافة المزيد من الزيت النباتي قبل إضافة خليط البيض إلى المقلاة حتى لا يلتصق الأومليت بالمقلاة.
يُمزج الكاتشب والماء ونشاء الذرة والسكر والملح في وعاء صغير. خفقت.
أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزبدة في قدر الصلصة. دعها تذوب. أضيفي الثوم إلى قدر الصلصة. اقليها حتى تفوح رائحتها. يُسكب مزيج الكاتشب في المقلاة. حركها واتركها تغلي. بمجرد الغليان ، خففي النار حتى تنضج على نار هادئة واطهي الصلصة حتى تصبح سميكة. أضف البازلاء في الصلصة. بمجرد طهي البازلاء ، أطفئي النار.
ضع البيض الصغير على الطبق. نسكب الصلصة فوقه أو يمكنك تقديم الصلصة على الجانب إذا كنت تفضل ذلك. قدمي البيضة الصغيرة وهي لا تزال دافئة.



سيمور تيلور (بيض مسلوق وبطاطا بصلصة حليب جوز الهند الحلو)
مكونات:

4 بيضات مسلوقة مقشرة
3 حبات بطاطس متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
لقلي البطاطس: زيت نباتي
لعجينة التوابل: 2 كراث صغير أو 1 كراث كبير ، نصفين
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة التوابل: 1 فلفل هلابينو ، بذور منزوعة البذور والضلوع. إذا كان لديك قدرة تحمل عالية للحرارة ، فيمكنك ترك البذور والأضلاع. ومع ذلك ، إذا كنت لا تستطيع تحمل الحرارة على الإطلاق ، يمكنك تخطي استخدام فلفل هالابينو.
لعجينة التوابل: 1 شمعة ، مقطعة إلى 2. إذا لم تتمكن من العثور عليها في متجرك الآسيوي ، يمكنك استبدالها بجوز المكاديميا أو جوز الكاجو.
لعمل عجينة البهارات: 1/2 "زنجبيل طازج ، مقطّع إلى 4 قطع
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
1 ورق الغار
1/4 ملعقة صغيرة مسحوق جوزة الطيب
1/2 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
1/2 كوب حليب جوز الهند أو حوالي 150 مل
4 ملاعق كبيرة ماء
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
2.5 ملاعق طعام من صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
طرق:

قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. أضف الزيت النباتي إلى مقلاة. بمجرد أن يسخن الزيت ، اقلي البطاطس حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً من جميع الجوانب. انزع البطاطس وضعها في طبق مبطن بمنشفة ورقية.
أثناء قلي البطاطس ، ضعي الكراث والثوم وفلفل الهالبينو والشمعدان والزنجبيل في معالج الطعام. قم بمعالجة البهارات حتى تصبح عجينة ناعمة.
بمجرد أن تقلى البطاطس ، سخني 1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة. يُضاف معجون التوابل وورق الغار ومسحوق جوزة الطيب ومسحوق الكزبرة في المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها وتصبح البهارات طرية وشفافة.
أضف البيض المسلوق والبطاطس وحليب جوز الهند والماء والملح والفلفل وصلصة الصويا الحلوة. قلب السائل باستخدام ملعقة مطاطية. خففي النار واستمري في التقليب حتى الغليان. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو الفلفل أو صلصة الصويا الحلوة إذا لزم الأمر. دع السائل يثخن قليلاً. يرفع عن النار ويطفئ الموقد.
يقدم مع الأرز الدافئ.

12:00 AM



تاهو تيلور أو تاهو تيلور (توفو أومليت بصلصة الفول السوداني الحلوة الحارة)
مكونات:

5 بيضات كبيرة
1 ملعقة طعام نشاء ذرة
1/4 ملعقة صغيرة ملح
رشة فلفل
1 8 أوقية من التوفو ، مقطعة إلى مكعبات 1/2 بوصة
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
زيت نباتي لقلي البيض
للصلصة: 1/2 ملعقة طعام زيت نباتي
للصلصة: 2 فص ثوم مفروم ناعم
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة أوليك أو حسب الرغبة . أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة زبدة الفول السوداني
للصلصة: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
للصلصة: رشة ملح أو حسب الرغبة
للصلصة: ملعقتان كبيرتان ماء ساخن
للصلصة: 1/4 ملعقة صغيرة معجون جمبري مطبوخ أو تيراسي أو حسب الرغبة. لجعلها نباتية ، تخطي هذا المكون. إذا كنت تستخدم معجون الجمبري أو تيراسي ، فتأكد من طهيه أو تحميصه قبل إضافته إلى الصلصة. خلاف ذلك ، سوف تأكله نيئًا.
2 كوب من براعم الفاصوليا ، مبيض
1/2 خيار مقشر ومقطع مكعبات
1 جزرة ، جوليينيد
اختياري: البصل المقلي إلى الذوق
طرق:

اخفق البيض برفق. أضف نشا الذرة والملح والفلفل. اخفقي المزيج حتى يذوب نشا الذرة. أضف التوفو والبصل الأخضر. يقلب في الخليط.
شغل الموقد على نار متوسطة. سخني بعض الزيت النباتي في مقلاة غير لاصقة. ادهن القالب برفق باستخدام الزيت النباتي حتى لا تلتصق العجة به. ضع القالب على المقلاة. يُسكب مزيج البيض داخل القالب حتى يمتلئ إلى الأعلى تقريبًا. اطهيه حتى يصبح القاع بنياً ذهبياً. اقلب القالب مع العجة بداخله واطهي الجانب الآخر من العجة. بمجرد أن يصبح لونه بنياً ذهبياً ، خذ القالب مع العجة وضعه على طبق. قم بإزالة العفن. كن حذرًا لأن القالب سيكون ساخنًا. أستخدم ملقط الطهي لإزالة العفن.
كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام خليط البيض بالكامل. إذا لم يكن لديك قالب ، يمكنك فقط تقسيم خليط البيض إلى 4 وطهي كل جزء كما تفعل مع عجة عادية.
بمجرد استخدام خليط البيض بالكامل ، امسحي المقلاة بمنشفة ورقية لأننا سنستخدمها لقلي الثوم وأوليك السامبال. يمكنك أيضًا استخدام مقلاة مختلفة إذا كنت تفضل ذلك.
أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة. نضيف الثوم و أوليك السمبال إلى المقلاة ونقليهما حتى تفوح رائحة الثوم. أبعدي المقلاة عن النار وأطفئي الموقد.
ضعي الثوم و أوليك السمبال في وعاء صغير. تُضاف زبدة الفول السوداني وصلصة الصويا الحلوة والملح والماء الساخن ومعجون الروبيان المطبوخ في وعاء صغير. اخلطي جميع المكونات حتى تمتزج جيدًا. أضف المزيد من الملح أو صلصة الصويا الحلوة أو معجون الجمبري إذا لزم الأمر.
لتقديمها ، قسّم العجة إلى 4 أطباق. ضعي فوق كل طبق براعم الفاصوليا البيضاء ، والخيار المقطّع ، والجزر. نضع صلصة الفول السوداني فوقه ونرش البصل المقلي.

12:02 AM

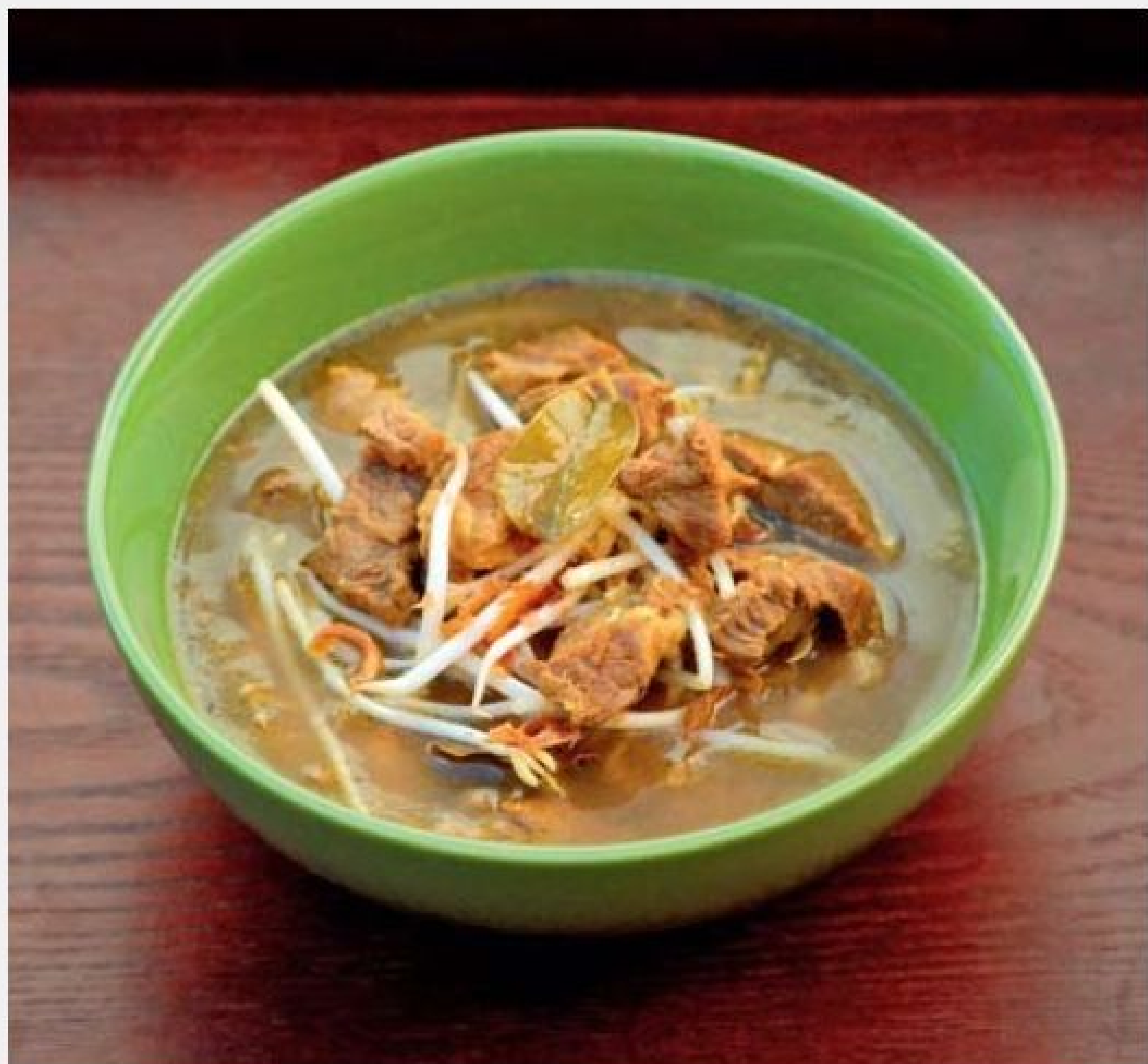


تيلور بالادو (بيض بالصلصة الحارة)
مكونات:

زيت نباتي
4 بيضات مسلوقة ، مقشرة
حبة كراث صغيرة الحجم مفرومة خشنة
1 فص ثوم مفروم خشناً
ملعقتان كبيرتان من أوليك سامبال أو 2 فلفل أحمر حار مفروم. يمكنك زيادة أو تقليل المبلغ حسب التسامح الخاص بك.
أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
2 حبة طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل
1/2 ملعقة صغيرة سكر
ماء
طرق:

سخني الزيت النباتي على نار متوسطة. يقلى البيض المسلوق حتى يصبح لونه بنياً قليلاً. قد يتناثر الزيت عند قلي البيض ، لذلك قد ترغب في استخدام مصفاة رش الماء أثناء القلي. صفي البيض وضعيه في الطبق المبطن بمنشفة ورقية.
ضعي الكراث والثوم وأويليك السامبال والطماطم في معالج الطعام. اطحن البهارات حتى تصبح عجينة.
سخني 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي. اقلي الكراث المطحون والثوم ودقيق السمبال والطماطم حتى تصبح عطرية.
أضف حوالي ربع ملعقة صغيرة من الماء لجعل التوابل ناعمة مثل صلصة المعكرونة. اضف المزيد من الماء اذا احتجت. يتبل بالملح والفلفل والسكر.
نضيف البيض ونقلب لتغطيهما بالتوابل.
يرفع عن النار ويقدم مع الأرز الدافئ.

12:03 AM



(بيض مسلوق بالتوابل البالية)
مكونات:

لعجينة التوابل: 4 كراث صغير أو كبير الحجم مقطع إلى أرباع
لعجينة البهارات: 2 فص ثوم ، نصفين
لعمل عجينة البهارات: 1/2 "زنجبيل مقشر ومقطع إلى شرائح
لعجينة البهارات: 2 شمعدان ، نصفين. يمكنك استبدال الشمعدانات بجوز المكاديميا إذا لم تتمكن من العثور عليها في المتاجر الآسيوية.
لعجينة التوابل: 1 ملعقة كبيرة أوليك أو حسب الرغبة . يمكنك استخدام 3 حبات من الفلفل الأحمر الحار أو أكثر إذا كان بإمكانك العثور عليها في المتاجر الآسيوية.
لعمل معجون البهارات: 1 طماطم روما أو طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات
معجون التوابل: اختياري: 1/2 ملعقة صغيرة من عجينة الروبيان المحمص (تسمى سامبال تيراسي في إندونيسيا). تأكد من أنه قد تم تحميصه. إذا اشتريت النوع الذي لم يتم تحميصه ، يمكنك خبزه في الفرن أولاً لمدة 15 دقيقة تقريبًا. تخطي معجون الجمبري إذا كنت نباتيًا.
6 بيضات مسلوقة
3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
2 ورقة ليمون كافير ، ممزقتان قليلاً على الحافة لإخراج الزيت. يمكنك استبدال قشر الليمون إذا لم تتمكن من العثور عليه في المتاجر الآسيوية.
2 ورق غار
1 حبة ليمون ، جزء أبيض مهشّم بظهر السكين وجزء أصفر مهمل
1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1.5 ملعقة صغيرة سكر نخيل أو حسب الرغبة. يمكنك استبدال السكر البني.
1 ملعقة كبيرة ماء أو أكثر حسب قوام الصلصة التي تريدها
طرق:

ضع جميع مكونات معجون التوابل في معالج الطعام. يُخفق محضر الطعام حتى تصبح البهارات معجونًا ناعمًا.
قشر البيض المسلوق وجففه بمنشفة ورقية. صب ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة. سخني الزيت على نار متوسطة. قد ترغب في استخدام مصفاة ترشيش لمنع تناثر البيض عند قلي البيض. اقلي البيض حتى يصبح بني على الجانب السفلي. ستبدو البيضة وكأنها قشرة بنية مقرمشة. اقلبهم لقلي الجانب الآخر حتى يصبح لونهم بنيًا. بمجرد أن تصبح جميع الجوانب بنية ، قم بإزالتها بملعقة مثقوبة وضعها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
باستخدام نفس المقلاة المستخدمة في قلي البيض ، أضف ملعقة كبيرة أخرى من الزيت النباتي إلى المقلاة. سخنيها على نار متوسطة الحرارة. أضف معجون التوابل إلى المقلاة مع عشب الليمون وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري. اقلي معجون التوابل حتى تفوح رائحته وينضج الكراث تمامًا. يُضاف البيض المسلوق المقلي والملح وسكر النخيل وملعقة كبيرة من الماء في المقلاة. قلبي حتى يتجانس البيض مع عجينة التوابل. إذا كانت الصلصة سميكة جدًا حسب تفضيلاتك ، يمكنك إضافة المزيد من الماء لتخفيفها. تذوقه وأضف المزيد من السكر أو الملح إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.
قدميها دافئة مع الأرز.



(بيض مسلوق جاوي مطهي)
مكونات:

5 بيضات كبيرة
700 مل ماء
3 حبة صغيرة الحجم أو حبة كراث كبيرة الحجم مقطعة إلى شرائح رفيعة
3 فصوص ثوم مقطعة ناعماً
1 ليمون ، جزء أبيض فقط. اهرسي الجزء الأبيض بمؤخرة السكين لتحرير الزيت.
4 أوراق ليمون كافير. إذا لم تتمكني من العثور عليها ، استخدمي ملعقة صغيرة من قشر الليمون.
2 كيس شاي أسود
2 ورق غار
1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
2 ملاعق صغيرة سكر
1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
1 ملعقة كبيرة ملح
طرق:

ضع جميع المكونات في وعاء صغير. تأكد من غمر البيض تمامًا في الماء. إذا لم يكن كذلك ، أضف القليل من الماء حتى يتم غمرها بالكامل.
قلب الماء لخلط البهارات. سخني القدر على الموقد على نار عالية. بمجرد أن يغلي الماء ، قلل الحرارة إلى متوسطة عالية.
استمر في طهي البيض لمدة 6 دقائق. بعد 6 دقائق ، أخرجي البيض باستخدام ملعقة مثقوبة. اترك السائل والبهارات في القدر لأنها ستستخدم في طهي البيض مرة أخرى.
اشطف البيض بالماء البارد لتبريده حتى تتمكن من التعامل معه بسهولة.
باستخدام ظهر الملعقة ، اضغط على قشرة البيضة برفق حتى تتشقق. تأكد من عدم تقشير القشرة. اكسر سطح قشرة البيضة بالكامل. سيعطي الكراك نمطًا على البيضة المسلوقة بمجرد الانتهاء من طهيها. لهذا السبب تريد التأكد من كسر قشرة البيضة في جميع أنحاء السطح. كرر هذه الخطوة مع البيض المتبقي.
ضع البيض في نفس القدر الذي يحتوي على السائل والبهارات. سخني القدر على نار متوسطة عالية. اطهِ البيض حتى يقل السائل الموجود في القدر بمقدار الثلث على الأقل. سيسمح ذلك للسائل والتوابل بتلوين البيض. إزالة وعاء من الحرارة.
أخرج البيض من القدر. اشطفها بالماء البارد حتى يسهل التعامل معها. تحت الماء البارد الجاري من الصنبور ، انزع قشر البيض. سيؤدي القيام بذلك تحت الماء البارد الجاري إلى تسهيل إزالة القشرة.
قدمي البيض مع الأرز والأطباق الأخرى التي تختارها.

12:06 AM



تيلور تيم (بيض مسلوق مقلي ، بطاطا ، توفو ، مخلل حساء الخردل)
مكونات:

4 بيض مسلوق منزوع القشرة
8 أوقية من التوفو ، مغسولة ، مجففة بمنشفة ورقية ومقطعة إلى مكعبات
زيت نباتي
1 كراث صغير مفروم
1 فص ثوم مفروم ناعماً
1 بطاطس متوسطة الحجم مقطعة مكعبات
3 أكواب ماء
10 أوقية من الخردل الحامض المخلل ، تُشطف عدة مرات في الماء البارد للتخلص من الملح والخل ، وتُفرم حسب الحجم. إذا لم تتمكن من العثور على مخلل الخردل الحامض ، فاستخدم الملفوف الصيني الصغير أو أوراق الخردل الخضراء.
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة مسحوق خمس بهارات صينية
فلفل
لصلصة الفول السوداني: 1/4 كوب زبدة الفول السوداني
لصلصة الفول السوداني: 3 ملاعق كبيرة من تيلور تيم (بيض مسلوق مقلي ، بطاطس ، توفو ، شوربة خردل مخللة) سائل
لصلصة الفول السوداني: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة كبيرة خل
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة صغيرة أوليك أو حسب الرغبة . أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة كبيرة ماء ساخن
طرق:

تقشر قشر البيض المسلوق.
يقلى البيض المسلوق بالزيت النباتي على نار متوسطة حتى يصبح لونه ذهبياً. كن حذرًا عند قليها لأن الزيت قد يتناثر.
استخدم شاشة ترشيش لمنعها من التناثر في كل مكان. لتجنب تناثري ، أستخدم حرارة متوسطة. بمجرد أن تصبح ذهبية اللون ، قم بإزالتها ووضعها على طبق مبطّن بمنشفة ورقية.
تأكد من جفاف التوفو قبل قليه. اقلي التوفو في الزيت النباتي على درجة متوسطة حتى تصبح ذهبية اللون. قم بإزالتها إلى طبق مبطّن بمنشفة ورقية.
سخني الزيت النباتي في قدر. تأكد من أن القدر كبير بما يكفي لوضع جميع المكونات (البيض والتوفو والبطاطس والخردل المخلل). يقلى الكراث والثوم في القدر.
بمجرد أن تصبح رائحته ، أضيفي البيض المسلوق المقلي والتوفو المقلي والبطاطا و 3 أكواب من الماء. تأكد من إضافة الماء شيئًا فشيئًا في حالة استمرار ارتفاع درجة حرارة القدر. اسلقيها حتى تنضج البطاطس.
يُضاف الخردل الحامض المخلل وصلصة الصويا الحلوة والملح ومسحوق الخمس بهارات الصينية والفلفل. اخلطيها جيدًا واتركيها تغلي لمدة 5 دقائق. تذوقه وأضف المزيد من الملح والفلفل أو صلصة الصويا الحلوة إذا لزم الأمر.
في غضون ذلك ، حضري صلصة الفول السوداني عن طريق مزج صلصة الفول السوداني مع 3 ملاعق كبيرة من السائل المأخوذ من وعاء تيلور تيم في وعاء صغير. السائل من Telur Tim سيضيف نكهة لصلصة الفول السوداني. اخلطيهم جيدا.
نضيف الملح والخل وأوليك السامبال والماء الساخن ونخلطهم جيداً. أضف المزيد من أوليك سامبال إذا كنت تحبها ساخنة.
ارفعي القدر عن النار وقسّميهما إلى 4 أوعية فردية. قدميها مع الأرز وصلصة الفول السوداني.



كروكيت إيسي سابي (كروكيت بحشوة اللحم البقري المفروم)
مكونات:

1 رطل بطاطس مقشرة ومطبوخة
1/2 ملعقة صغيرة ملح (أو حسب الرغبة) للبطاطس
1/4 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة للبطاطس
1/2 رطل لحم مفروم
2 ملاعق كبيرة زبدة
1 كراث ، مفروم
2 فص ثوم مفروم
10 فاصوليا خضراء (1/2 كوب) ، مقطعة إلى شرائح بطول 1/6 بوصة
2 سيقان كرفس مقطع إلى شرائح رفيعة
1 جزرة مقطعة إلى مكعبات 1/6 إنش
1 ملعقة كبيرة ماء
2 ملاعق كبيرة حليب بودرة
1/4 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة للتعبئة
1/4 ملعقة صغيرة فلفل
1/4 ملعقة صغيرة ملح للتعبئة
1 ملعقة كبيرة كريمة ثقيلة
1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
1 ملعقة كبيرة طحين
1 بيضة مخفوقة في وعاء
1 كوب بقسماط
لصلصة الفول السوداني: 3 ملاعق كبيرة زبدة الفول السوداني
لصلصة الفول السوداني: ملعقتان كبيرتان ماء ساخن
لصلصة الفول السوداني: 1/8 ملعقة صغيرة من الخل
طرق:

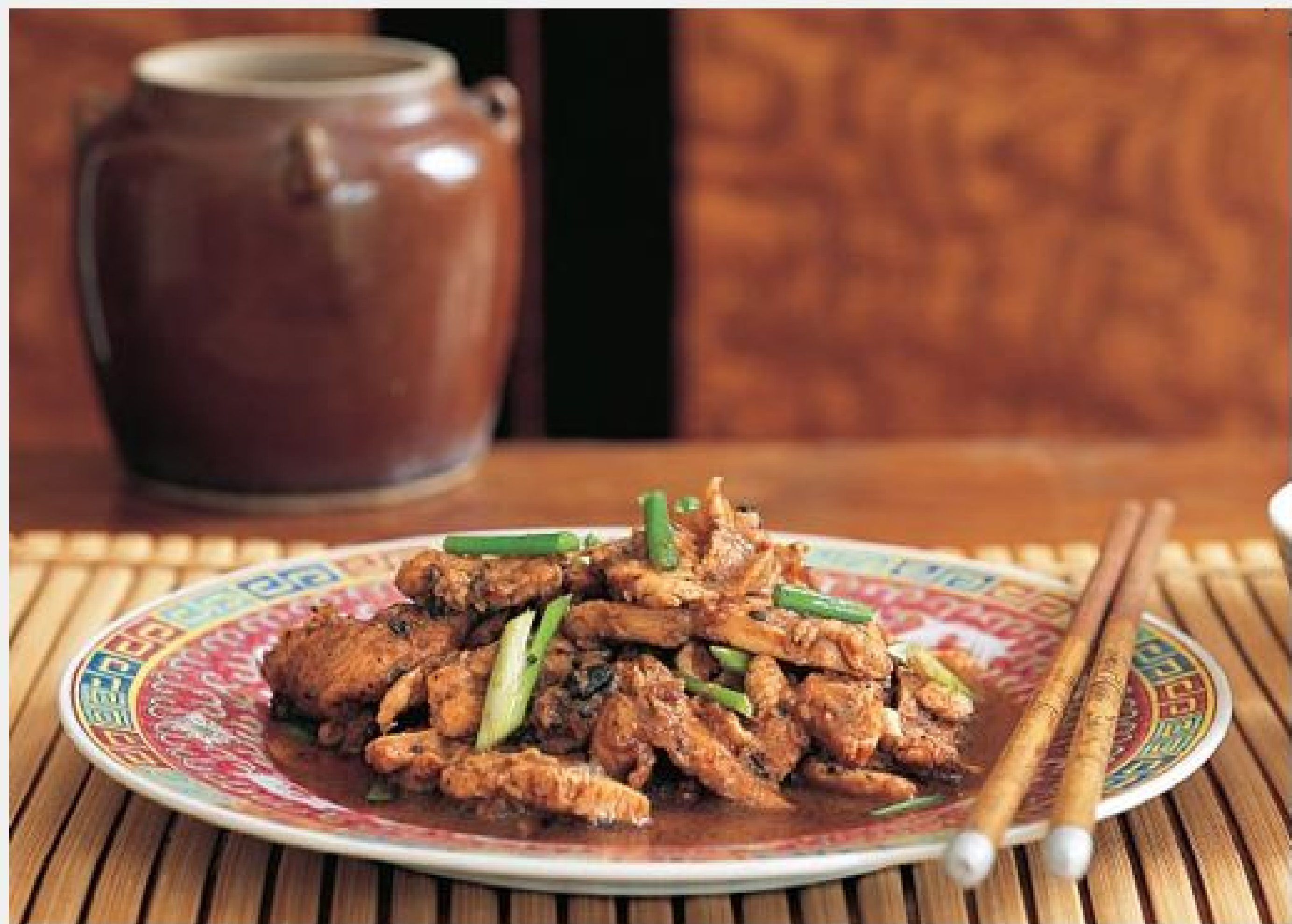
بمجرد أن تنضج البطاطس ، اهرسيها وأضيفي الملح وجوزة الطيب حسب الرغبة.
لحم بقري مفروم بني في مقلاة. تخلصي من الدهن وضعي اللحم البقري على طبق.
تذوب الزبدة. يُضاف الكراث والثوم ويُقلى حتى يصبح طريًا وشفافًا. تضيف الفاصوليا الخضراء والكرفس والجزر ونقلبها حتى تصبح طرية. يُضاف اللحم البقري ومسحوق الحليب وجوزة الطيب والملح والفلفل والقشدة الثقيلة وصلصة الصويا الحلوة ويقلبهم للتأكد من خلط التوابل جيدًا. يضاف الماء والدقيق ويطهى حتى يتكاثف. أطفئي النار وضعيها على طبق لتبرد.
خذ حوالي 1.5 ملعقة كبيرة من البطاطس المهروسة وضعها على راحة يدك. افردها على يدك وضع حوالي 1 ملعقة صغيرة من الحشوة في وسط البطاطس المهروسة. غطي الحشوة بالبطاطس المهروسة المكشوفة وشكلها على شكل كرة. كرر هذه الخطوة حتى تختفي جميع البطاطس المهروسة.
اغمس كل كرة في البيض المخفوق. دع البيضة الزائدة تتساقط قبل أن تدحرجها في فتات الخبز.
تُقلى الكرات بعمق على نار متوسطة عالية حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. لا تقلى الكثير من الكرات في نفس الوقت لأنها ستقلل من درجة حرارة الزيت. عادة ما أقوم بقلي 3 أو 4 منهم في وقت واحد.
بمجرد أن تصبح ذهبية اللون ، ضعيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
لتحضير صلصة الفول السوداني ، اخلطي زبدة الفول السوداني والخل وملعقتين كبيرتين من الماء الساخن واخفقيهم جيدًا حتى القوام الذي تريده. إذا كنت تحبها رقيقة وسائلة ، أضف المزيد من الماء. إذا كنت تحبها سميكة ، أضف القليل من الماء. إضافة الملح والفلفل حسب الذوق.

12:10 AM



مرتابك تلور (مطبق لقائف لحم بقري مقلي)
مكونات:

1 رطل من اللحم المفروم (يمكن استبداله بالدجاج أو الروبيان)
8 بصل أخضر مفروم ناعماً
6 فصوص ثوم مفروم
1/2 بصلة متوسطة الحجم مفرومة
1 ملعقة كبيرة صلصة المحار
1 ملعقة صغيرة مسحوق كاري
1 ملعقة صغيرة فلفل
1 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة سكر
5 بيضات ، مخفوقة قليلاً
زيت نباتي
أغلفة السبرينغ رول ، اختر الورق الرقيق. انقر فوق الارتباط لمعرفة العلامة التجارية التي أستخدمها.
4 ملاعق صغيرة ماء لختم لفائف السبرينغ رول
1 ملاعق كبيرة من الدقيق لإغلاق لفائف السبرينغ رول
للمخللات: نصف حبة خيار صغير الحجم ، منزوع البذور ومقطع إلى 1/2 "مكعبات
للمخللات: نصف جزرة صغيرة مقطعة إلى مكعبات 1/2 بوصة
للمخللات: 1 ملعقة صغيرة خل
للمخللات: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
للمخللات: نصف ملعقة صغيرة سكر
للمخللات: 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
صلصة الفلفل الحار الحلو
طرق:



Black Bean Chicken

طرق:

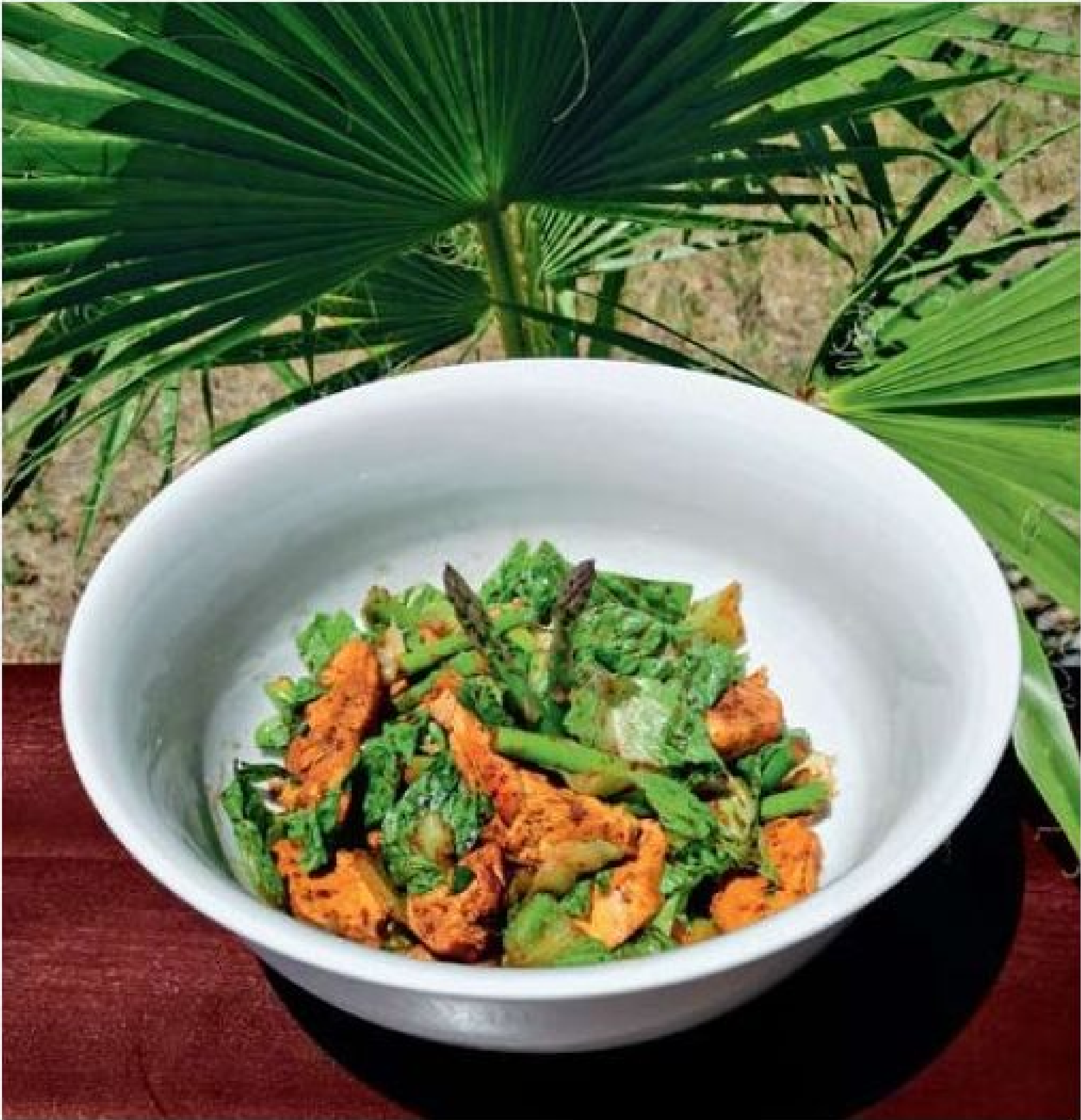
اخلطي الماء الساخن والخل والسكر والملح في وعاء صغير. تأكد من ذوبان السكر قبل إضافة الخيار والجزر. قم بتخزينه في الثلاجة لمدة 24 ساعة قبل التقديم. سيعطي ذلك وقتًا لتتبيل الخيار والجزر.
يُطهى اللحم المفروم حتى يصبح لونه بنياً. صفي الدهن من اللحم وضعيه جانبًا.
سخني 2 ملاعق كبيرة من الخضار على نار متوسطة عالية. يقلى الثوم والبصل حتى يصبحا رائحتين. يُضاف اللحم المفروم المطبوخ وصلصة المحار ومسحوق الكاري والملح والسكر والفلفل. اخلطيهم جيدا. أضف المزيد من الملح أو السكر حسب تفضيلاتك. ضعه في وعاء واتركه يبرد.
بمجرد أن يبرد اللحم ، أضف البصل الأخضر والبيض المخفوق. اخلطيهم جيدا.
امزج 4 ملاعق صغيرة من الماء مع 1 ملعقة كبيرة طحين في وعاء صغير. سيتم استخدام هذا لختم أغلفة السبرينغ رول.
ضع رف التبريد فوق صينية الخبز. سيتم استخدام هذا لتبريد لفائف اللحم البقري والتأكد من أنها لن تكون رطبة بعد القلي.
سخني كمية كافية من الزيت النباتي في درجة حرارة متوسطة عالية إلى لفائف اللحم البقري.
أثناء انتظار الزيت حتى يسخن ، خذ 1 سبرينغ رول غلاف. ضع الحشوة على منتصف الغلاف بحيث يكون الحشو بعرض 3.5 بوصة وطول 3.5 بوصة وبسمك 1/4 بوصة (حوالي 1.5 ملعقة كبيرة). قم بطي جانب واحد من الغلاف فوق الحشوة. قم بطي الجانب الثاني من الغلاف فوق الحشوة. اطو الجانب الثالث فوقها. ضع المادة المانعة للتسرب على حواف الجزء العلوي من الجانب الثالث بحيث يتم إغلاق الغلاف عندما ينتهي الجانب الرابع. قم بطي الجانب الرابع واضغطه برفق فوق المادة المانعة للتسرب حتى تلتصق بالجانب الثالث. كرر هذه الخطوة حتى تزول الحشوة بالكامل. ومع ذلك ، لا داعي للانتظار حتى زوال كل الحشوة قبل قليها. بمجرد أن يسخن الزيت ، يمكنك البدء في القلي لفات جاهزة.يمكنك الاستمرار في طيها أثناء انتظار انتهاء اللفائف من القلي.
عندما يكون الزيت ساخنًا بدرجة كافية ، اقلي لفائف اللحم البقري مع وضع الدرز لأسفل أولاً. يقلى حتى يصبح لونه بني. اقلبها على الجانب الآخر واقليها حتى تصبح بنية اللون. أخرجي البكرة وصفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية. انقل الأسطوانة إلى رف التبريد لتبريدها. لا تترك البكرة على المنشفة الورقية لفترة طويلة لأنها ستجعلها رطبة.
كرر الخطوة السابقة حتى تقلى جميع اللفائف.
قدميها ساخنة مع المخلل وصلصة الفلفل الحلو على الجانب.

12:11 AM



مرتابك تلور الأندونيسى (مطبق لفائف لحم بقري مقلي)
مكونات:

1 رطل من اللحم المفروم (يمكن استبداله بالدجاج أو الروبيان)
8 بصل أخضر مفروم ناعماً
6 فصوص ثوم مفروم
1/2 بصلة متوسطة الحجم مفرومة
1 ملعقة كبيرة صلصة المحار
1 ملعقة صغيرة مسحوق كاري
1 ملعقة صغيرة فلفل
1 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة سكر
5 بيضات ، مخفوقة قليلاً
زيت نباتي
أغلفة السبرينغ رول ، اختر الورق الرقيق. انقر فوق الارتباط لمعرفة العلامة التجارية التي أستخدمها.
4 ملاعق صغيرة ماء لختم لفائف السبرينغ رول
1 ملاعق كبيرة من الدقيق لإغلاق لفائف السبرينغ رول
للمخللات: نصف حبة خيار صغير الحجم ، منزوع البذور ومقطع إلى 1/2 "مكعبات
للمخللات: نصف جزرة صغيرة مقطعة إلى مكعبات 1/2 بوصة
للمخللات: 1 ملعقة صغيرة خل
للمخللات: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
للمخللات: نصف ملعقة صغيرة سكر
للمخللات: 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
صلصة الفلفل الحار الحلو
طرق:



طرق:

اخلطي الماء الساخن والخل والسكر والملح في وعاء صغير. تأكد من ذوبان السكر قبل إضافة الخيار والجزر. قم بتخزينه في الثلاجة لمدة 24 ساعة قبل التقديم. سيعطي ذلك وقتًا لتتبيل الخيار والجزر.
يُطهى اللحم المفروم حتى يصبح لونه بنياً. صفي الدهن من اللحم وضعيه جانبًا.
سخني 2 ملاعق كبيرة من الخضار على نار متوسطة عالية. يقلى الثوم والبصل حتى يصبحا رائحتين. يُضاف اللحم المفروم المطبوخ وصلصة المحار ومسحوق الكاري والملح والسكر والفلفل. اخلطيهم جيدا. أضف المزيد من الملح أو السكر حسب تفضيلاتك. ضعه في وعاء واتركه يبرد.
بمجرد أن يبرد اللحم ، أضف البصل الأخضر والبيض المخفوق. اخلطيهم جيدا.
امزج 4 ملاعق صغيرة من الماء مع 1 ملعقة كبيرة طحين في وعاء صغير. سيتم استخدام هذا لختم أغلفة السبرينغ رول.
ضع رف التبريد فوق صينية الخبز. سيتم استخدام هذا لتبريد لفائف اللحم البقري والتأكد من أنها لن تكون رطبة بعد القلي.
سخني كمية كافية من الزيت النباتي في درجة حرارة متوسطة عالية إلى لفائف اللحم البقري.
أثناء انتظار الزيت حتى يسخن ، خذ 1 سبرينغ رول غلاف. ضع الحشوة على منتصف الغلاف بحيث يكون الحشو بعرض 3.5 بوصة وطول 3.5 بوصة وبسمك 1/4 بوصة (حوالي 1.5 ملعقة كبيرة). قم بطي جانب واحد من الغلاف فوق الحشوة. قم بطي الجانب الثاني من الغلاف فوق الحشوة. اطو الجانب الثالث فوقها. ضع المادة المانعة للتسرب على حواف الجزء العلوي من الجانب الثالث بحيث يتم إغلاق الغلاف عندما ينتهي الجانب الرابع. قم بطي الجانب الرابع واضغطه برفق فوق المادة المانعة للتسرب حتى تلتصق بالجانب الثالث. كرر هذه الخطوة حتى تزول الحشوة بالكامل. ومع ذلك ، لا داعي للانتظار حتى زوال كل الحشوة قبل قليها. بمجرد أن يسخن الزيت ، يمكنك البدء في القلي لفات جاهزة.يمكنك الاستمرار في طيها أثناء انتظار انتهاء اللفائف من القلي.
عندما يكون الزيت ساخنًا بدرجة كافية ، اقلي لفائف اللحم البقري مع وضع الدرز لأسفل أولاً. يقلى حتى يصبح لونه بني. اقلبها على الجانب الآخر واقليها حتى تصبح بنية اللون. أخرجي البكرة وصفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية. انقل الأسطوانة إلى رف التبريد لتبريدها. لا تترك البكرة على المنشفة الورقية لفترة طويلة لأنها ستجعلها رطبة.
كرر الخطوة السابقة حتى تقلى جميع اللفائف.
قدميها ساخنة مع المخلل وصلصة الفلفل الحلو على الجانب.

12:12 AM



ريندانج (بيف ريندانج)
مكونات:

3 جذع ليمون (جزء أبيض فقط ، جزء أخضر غير مستخدم) ، مفروم تقريبًا
8 كراث ، مفرومة خشنة. لا تحتاج إلى تقطيعها جيدًا حيث ستتم معالجتها في معالج الطعام.
6 فصوص ثوم مفرومة. لا تحتاج إلى تقطيعها جيدًا حيث ستتم معالجتها في معالج الطعام.
1.5 بوصة قطعة من الزنجبيل الطازج ، مفرومة خشنة
4 أوراق ليمون كافير (يمكن استبدالها بملعقة صغيرة من قشر الليمون إذا لم تكن متوفرة)
1.5 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
1 ملعقة صغيرة من أوليك سامبال (اضبط الكمية حسب تفضيلاتك: حار أو معتدل) أو 1 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر أو 1 فلفل هالابينو (قم بإزالة الضلع والبذور إذا كنت لا تحبها ساخنة. أستخدم ماركة Huy Fong لأوليك السامبال منذ ذلك الحين لا يضيفون معجون الجمبري أو الثوم إليه ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه بدون أي نكهات أخرى لا أريدها.
3 أرطال من اللحم البقري (بريسكيت ، تشاك)
1 علبة حليب جوز الهند
2 ورق غار
3 ملاعق صغيرة ملح البحر
1 ملعقة صغيرة سكر
2 ملعقة كبيرة زيت جوز الهند (يمكن استبداله بالزيت النباتي)
رشة فلفل
طرق:

نضع البهارات (الكراث ، الثوم ، الليمون ، الزنجبيل ، أوراق الليمون الكفيري ، الكركم ، أوليك السامبال أو الهالبينو) في محضر الطعام. طحنها حتى تصبح ناعمة.
نقطع اللحم إلى مكعبات بحجم 0.75 بوصة.
ضعي زيت جوز الهند في قدر وسخني الزيت على نار متوسطة.
يقلب البهارات حتى تصبح عطرية.
يُضاف اللحم البقري إلى القدر ويُقلب حتى يتحول إلى اللون البني من جميع الجوانب.
يُضاف أوراق الغار ويُسكب في حليب جوز الهند. تأكد من أن اللحم البقري مغطى بالكامل بحليب جوز الهند. يُطهى على نار متوسطة منخفضة لمدة ساعتين.
قلبه من وقت لآخر للتأكد من أن القاع لن يحترق. بعد ساعتين يضاف الملح والفلفل والسكر وتذوقه. أضف المزيد من الملح والفلفل والسكر إذا لزم الأمر.
اطهيه بدون غطاء حتى يتبخر السائل بالكامل وقلبه من وقت لآخر. بمجرد أن يتبخر اللحم البقري سيبدأ في القلي بزيت جوز الهند.
قلّب اللحم البقري أثناء القلي للتأكد من أنه لن يحترق. استمر في طهيه حتى يختفي الزيت ويصبح لحم البقر بنيًا.
قدميها فوق أرز دافئ. يمكنك إضافة بيضة مشمسة مع رندانج اللحم البقري.
12:14 AM



سوتو مي (حساء بوجور بيف نودلز)
مكونات:

4 حزم من نودلز البيض. تُباع عبوات المعكرونة الآسيوية مع عدة حزم من النودلز. كل حزمة ل 1 حصة.
1 ورقة أرز شعيرية . تُباع شعيرية الأرز في عدة أوراق لكل عبوة. ورقة واحدة تكفي 1-2 شخص.
500 جرام لحم بقري. أنا أستخدم لحم البقر المتن لكن يمكنك استخدام أي قطع تريده.
1200 مل ماء. بدلاً من استخدام الماء ، يمكنك استخدام مرق اللحم لإضافة المزيد من نكهة اللحم البقري.
لعجينة التوابل: 5 حبات صغيرة أو 1 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة البهارات: 1/2 ملعقة طعام من السمبال أوليك . إذا كنت تحبها ساخنة ، يمكنك إضافة المزيد من أوليك سامبال.
لعمل عجينة البهارات: 1/4 مسحوق كركم
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 حبة ليمون ، جزء أبيض محطم وجزء أخضر مهمل
3 أوراق غار
1 إنش زنجبيل مقطع إلى شرائح
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا أو حسب الرغبة
2 طماطم مقطعة مكعبات
1 كوب شرائح كرنب
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
3 أو 4 ريزول بيهون (أرز إندونيسي شعيرية سبرينج رول) مقطعة إلى شرائح. انقر هنا للحصول على الوصفة. إذا كنت مضغوطًا بمرور الوقت أو لا ترغب في صنع ريسول بيهون محلي الصنع ، يمكنك شراء لفائف الربيع المجمدة من المتاجر الآسيوية. بعض محلات البقالة الكبيرة تبيعها أيضًا في قسم الفريزر. إذا كنت تستخدم لفائف الربيع المجمدة ، فاتبع تعليمات العبوة حول كيفية قليها.
اختياري: للتقديم: أسافين الليمون. بدلاً من شرائح الليمون ، يمكنك رشها بالخل الأبيض. يستخدم الجير أو الخل لإضافة طعم منعش إلى الحساء. لا تحتاج إلى إضافة عصير الليمون أو الخل إذا كنت لا تريد ذلك.
اختياري: للتقديم: أوليك سامبال
اختياري: للتقديم: صلصة الصويا الحلوة
اختياري: للتقديم: بصل مقلي
طرق:



طرق:

يُطهى الأرز الشعيرية وفقًا لتوجيهات العبوة. بمجرد أن تنضج تمامًا ، صفيها واغسلي الشعيرية بالماء البارد حتى تبرد الشعيرية. هذا للتأكد من أن الشعيرية لن تلتصق ببعضها البعض. اتركي الشعيرية في مصفاة لمدة 10-15 دقيقة لإزالة الماء الزائد. ضعه جانبا.
اطبخ نودلز البيض حسب توجيهات العبوة. بمجرد أن تنضج تمامًا ، صفيها واشطف النودلز بالماء البارد حتى تبرد النودلز. هذا لجعل المعكرونة لن تلتصق ببعضها البعض. اتركي النودلز في مصفاة لمدة 10-15 دقيقة لإزالة الماء الزائد. ضعه جانبا.
أثناء طهي المعكرونة ، ضعي لحم البقر في قدر. أضف 1200 مل من الماء في الوعاء. اطبخي حتى ينضج اللحم بالكامل. باستخدام الملقط ، أخرج اللحم واتركه جانباً ليبرد لكن لا تتخلص من السائل المستخدم في طهي اللحم. سيتم استخدام السائل كمرق حساء. صفي السائل باستخدام مصفاة شبكية دقيقة لإزالة الرغوة من المرق. نضع المرق السائل جانبا. بمجرد أن يبرد اللحم ، قطعي اللحم إلى حجم اللدغة.
أثناء طهي اللحم ، ضعي الكراث والثوم ودقيق السميال ومسحوق الكركم في محضر الطعام. قم بخفق الخلاط حتى تصبح البهارات ناعمة مثل المعجون.
أضف ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في إناء. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. يُضاف معجون التوابل وأوراق الغار والليمون والزنجبيل في القدر ويقلى حتى يصبح المعجون رائحته وينضج الكراث تمامًا. أضيفي مرق الحساء ببطء في القدر لمنع تناثره. أضف الملح والسكر والفلفل وصلصة الصويا في القدر. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. اجعليه يغلي. بمجرد الغليان ، اتركيه على نار هادئة لمدة 15 دقيقة. إذا كنت تفضل الطماطم والملفوف المطبوخين قليلاً (المسلوق) ، أضف الكرنب والطماطم بعد 15 دقيقة من الغليان. ينضج لمدة 1-2 دقيقة أخرى. إزالة وعاء من الحرارة. تجاهل الليمون وأوراق الغار والزنجبيل.
للتقديم ، قسّم النودلز والشعيرية إلى 4 حصص. ضع كل حصة من المعكرونة والشعيرية في وعاء. أضف مرق الحساء في الوعاء. ضع فوق الوعاء الطماطم والملفوف والبصل الأخضر وريزول بيهون (أرز إندونيسي شعيرية سبرينج رول). إذا رغبت في ذلك ، قدميها مع الوتد اللايم ، أوليك أوليك ، وصلصة الصويا الحلوة على الجانب ، وضعي فوق الحساء بالبصل المقلي. قبل تناولها ، تأكد من خلط المعكرونة والشعيرية مع المرق أولاً للتأكد من امتصاص النكهة من المرق.

12:15 AM



سوتو بادانج (شوربة لحم بادانج)
مكونات:

لمرق اللحم البقري: 1 رطل من لحم المتن
لمرق اللحم: 1 لتر ماء
لمرق اللحم: 2 فص ثوم مهروس
لمرق اللحم البقري: 1/2 ملعقة صغيرة بذور كزبرة محمصة
لمرق اللحم: 1/2 ملعقة صغيرة ملح
لمرق اللحم البقري: 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
لصلصة الفلفل الحار: 3 كراث صغير أو 1 كراث كبير مقطع إلى شرائح
لصلصة الفلفل الحار: 4 ملاعق كبيرة أوليك أو حسب الرغبة . يمكنك بدلاً من ذلك استخدام الفلفل الأحمر الحار الطازج إذا كان بإمكانك العثور عليه في المتاجر.
لصلصة الفلفل الحار: 1 ملعقة طعام زيت نباتي
لصلصة الفلفل الحار: رشة ملح أو حسب الرغبة
لصلصة الفلفل الحار: 1/2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
لعجينة التوابل: 5 كراث صغيرة مقطعة إلى شرائح
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة إلى شرائح
لعجينة التوابل: 1/2 بوصة من الزنجبيل ، مقطعة إلى شرائح
لمعجون البهارات: 1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
لعجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة أوليك أو حسب الرغبة . هذه الوصفة خفيفة. لذلك ، يمكنك إضافة المزيد إذا كنت تحبها ساخنة. بدلًا من استخدام أوليك سامبال ، يمكنك استخدام الفلفل الأحمر الحار الطازج إذا كان بإمكانك العثور عليه في المتجر.
لعمل عجينة البهارات: 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الخولنجان
لعجينة التوابل: 1 غرة
لعمل عجينة البهارات: 3 أوراق ليمون كافير
لعمل عجينة البهارات: 1 ليمونة (جزء أبيض فقط) ، مهروسة بالجزء الخلفي من السكين لتحرير الزيت. تجاهل الجزء الأخضر من الليمون
لقلي شرائح اللحم البقري المطبوخ: زيت نباتي
للشوربة: 1 فص
للشوربة: 1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
للشوربة: نصف ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
للشوربة: رشة فلفل أسود
4 باقات أو تقديم شخصي من المعكرونة الزجاجية. تتكون عبوة المعكرونة الزجاجية عادة من عدة مجموعات أو خدمة شخصية.
بيركيديل (فطائر البطاطس المقلية). اتبع هذه الوصفة لجعلها. يمكنك عمل بيركيديل أثناء غلي مخزون اللحم البقري أو يمكنك تحضيره في اليوم التالي. يمكنك أيضًا تخطي صنع البركيدل واستخدام مكعبات البطاطس المقلية كبديل.
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
أسافين الليمون
اختياري: بصل مقلي
طرق:



طرق:

ضعي جميع مكونات مرقة اللحم في قدر. اطهيه على نار عالية حتى يغلي. بمجرد الغليان ، خففي الحرارة لتغلي ببطء وقم بتغطية الوعاء بالغطاء. اطهيه حتى ينضج اللحم البقري (حوالي ساعتين). بمجرد أن يصبح اللحم البقري طريًا بالشوكة ، صفي السائل في وعاء. سيتم استخدام السائل في الحساء. يمكنك التخلص من المواد الصلبة على المصفاة باستثناء اللحم البقري. قطعي اللحم إلى شرائح رفيعة بطول الحبوب.
أثناء تحضير مرق اللحم ، يمكنك استغلال الوقت في صنع صلصة الفلفل الحار. لعمل صلصة الفلفل الحار ، ضعي الكراث في محضر الطعام. إذا كنت تستخدم الفلفل الأحمر الحار الطازج ، تأكد من وضعها في محضر الطعام مع الكراث. اطحنها حتى تصبح ناعمة. سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. أضف الكراث المطحون وأوليك السامبال. اقليه حتى يصبح الكراث طريًا. أضف الملح والسكر واخلطهم معًا. تذوقه وأضف المزيد من الملح والسكر إذا لزم الأمر. أزلها من الحرارة. انقله إلى وعاء صغير.
أثناء تحضير مرق اللحم وبعد صنع صلصة الفلفل الحار ، يمكنك استغلال الوقت في صنع معجون التوابل. للقيام بذلك ، أضف الكراث والثوم والزنجبيل في معالج الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة. سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. أضف معجون الأرض إلى المقلاة. اقليه حتى يصبح الكراث طريًا (حوالي 5 دقائق). يُضاف أوليك السامبال ومسحوق الكركم ومسحوق الخولنجان وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري وعشب الليمون في المقلاة. يقلب لمدة 1 دقيقة. يرفع عن النار.
سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. باستخدام مناديل ورقية ، جفف شرائح اللحم المطبوخ. اقلي شرائح اللحم البقري المطبوخ حتى يصبح مقرمشًا. سيكون هناك بعض التناثر أثناء القلي ، لذا تأكد من وضع مصفاة الرش فوق المقلاة لاحتواء الزيت. بمجرد أن يصبح اللحم مقرمشًا ، أخرجه باستخدام ملعقة مشقوقة لتصريف الزيت الزائد قدر الإمكان. ضع اللحم البقري في طبق مبطن بمنشفة ورقية. إذا تم الضغط عليك مع الوقت ، يمكنك تخطي قلي اللحم وتقديمه كما هو. القلي يضيف ملمسًا مقرمشًا إلى الحساء.
انقل معجون التوابل المطبوخ ومرق اللحم في قدر. أضف القرنفل في القدر. اطبخ الحساء حتى يغلي. بمجرد الغليان ، أضيفي الملح والسكر والفلفل. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. نضع الغطاء ونتركه ينضج لمدة 15 دقيقة. لتقديمها ، ضع حصة شخصية واحدة من المعكرونة الزجاجية في وعاء. صب سائل الحساء في الوعاء. ضعي فوقها شرائح البيركيديل ، اللحم البقري المقلي ، البصل المقلي ، البصل الأخضر ، ودجز الليمون. قدميها مع صلصة الفلفل الحار على الجانب.

12:19 AM



إيكان بكار (سمك مشوي)
مكونات:

سمكتان كاملتان من اللحم الأبيض ، مُنظّفتان وحزّتا جانبي السمكة. يساعد تحطيم السمك قبل نقعه على اختراق ماء مالح.
2 حبة ليمون معصورة
للتتبيلة: 6 كراث صغير أو 2 كراث كبير ، نصفين. في متاجري الآسيوية ، عادةً ما يكون الكراث المباع أصغر حجمًا من تلك التي أجدها في متاجر البقالة العادية. لذلك ، اضبط كمية الكراث المستخدم بناءً على الحجم.
للتتبيلة: 6 فصوص ثوم ، نصفها
للتتبيلة: 1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم
للتتبيلة: 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
للتتبيلة: 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
للتتبيلة: 1/2 ملعقة صغيرة ملح
للشوي: زيت نباتي
للدهن: ملعقتان كبيرتان زبدة مذابة
للدهن: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
لصلصة التغميس: 4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
لصلصة التغميس: 2 فلفل حار تايلاندي مقطع إلى شرائح
اختياري: أسافين الجير للتقديم على الجانب
طرق:

ضع الأسماك في الحاوية. صب عصير الليمون الحامض في جميع أنحاء الأسماك بما في ذلك حيث يتم تسجيل الأسماك.
يُضاف الكراث والثوم ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة والزيت النباتي والملح في معالج الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.
انشر عجينة التوابل على الأسماك مع التأكد من وصولها إلى مناطق التسجيل في الأسماك. ضعه جانبًا في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل.
عندما تكون جاهزًا لشوي الأسماك ، امزج الزبدة المذابة مع صلصة الصويا الحلوة.
افتح الشواية. ادهن جانبي السمك بالزيت النباتي. سيمنع هذا السمك من الالتصاق. ضع السمك على الشواية. يُطهى على جانب واحد حتى ينضج تقريبًا. اقلبها إلى الجانب الآخر واطبخها حتى تنضج تقريبًا. بمجرد أن تنضج تقريبًا ، ادهنها بمزيج من الزبدة وصلصة الصويا الحلوة واقلبها على الجانب الآخر. دع هذا الجانب يطهى حتى ينضج. ادهن الجانب العلوي بخليط التتبيل واقلبه حتى ينتهي هذا الجانب من الطهي. أخرجيها من الشواية بمجرد انتهاء الطهي.
يُمزج 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة مع شرائح الفلفل الحار التايلاندي في وعاء صغير.
قدمي السمك مع صلصة التغميس وشرائح الليمون.

12:22 AM



بانجسيت ريبوس كواه (شوربة وانتون)
مكونات:

لحشوة فطيرة باللحم: 2 كوب من سلطة الجمبري المطبوخة. يمكنك استخدام اللحوم المفرومة الأخرى التي تفضلها.
لحشوة فطيرة باللحم: 1 إنش زنجبيل
لحشوة فطيرة باللحم: 1 ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة طازجة
لحشوة فطيرة باللحم: 2 ملعقة صغيرة من نبيذ الطبخ
لحشوة فطيرة باللحم: 1/2 ملعقة صغيرة سكر
لحشوة فطيرة باللحم: 1 ملعقة صغيرة نشاء الذرة
لحشوة فطيرة باللحم: 1 ملعقة صغيرة ملح
لحشوة فطيرة باللحم: 1 ملعقة صغيرة زيت السمسم
أغلفة فطيرة باللحم (بقدر الحاجة). وصفة حشو فطيرة باللحم تجعل حوالي 50 فطيرة باللحم.
لإغلاق غلاف فطيرة باللحم: 1/2 كوب ماء
لمرق الحساء: 4 أكواب من مرق الدجاج. هذا سوف يجعل حوالي 4 حصص. بدلا من مرق الدجاج ، يمكنك استخدام مرقة الدجاج وخلطها مع 4 أكواب من الماء. اتبع التعليمات الموجودة على عبوة مرقة الدجاج للكمية التي يجب استخدامها مع 4 أكواب من الماء. أنا أفضل مرق الدجاج لأنه ألذ.
1 بصلة خضراء مفرومة
1 كوب من الملفوف الصغير المفروم
ملح للتذوق
فلفل للذوق
طرق:



طرق:

يُطحن الجمبري والزنجبيل في محضر الطعام. لا تحتاج إلى طحنها حتى تصبح ناعمة. أحب أن أظل قادرًا على الشعور بلحوم الجمبري عندما أتناوله.
ضعي الجمبري المطحون والزنجبيل في وعاء وامزجيهما مع مكونات حشوة فطيرة اللونتون الأخرى (الكزبرة ونبيذ الطبخ والسكر ونشاء الذرة والملح وزيت السمسم). اخلطيها جيدًا حتى يمتزج اللحم جيدًا مع التوابل.
ضع 1 مغلف فطيرة باللحم على منضدة المطبخ وضع نصف كوب من الماء بالقرب من الغلاف. ضع ملعقة صغيرة من حشوة فطيرة باللحم في وسط غلاف فطيرة باللحم. بلل أصابعك في نصف كوب من الماء واستخدم أصابعك المبللة ، بلل حواف الغلاف. اطو ركنًا واحدًا من الغلاف فوق الحشوة بحيث تلتقي بالزاوية المقابلة من الغلاف. اضغط على المنطقة حول الحشوة باتجاه حواف الغلاف للتأكد من عدم وجود جيب هوائي. اضغط على الحواف بإحكام لغلقها حتى لا يخرج الحشو عند طهيه. في هذه المرحلة ، يتشكل فطيرة باللحم على شكل مثلث. عادةً ما أستخدم فطيرة باللحم على شكل مثلث لطعام فطيرة باللحم المقلي لأنه سيعطيني سطحًا أكبر من فطيرة باللحم المقلي مما يجعله سطحًا مقرمشًا أكبر لي لأعضه. لحساء فطيرة باللحم .أواصل تشكيل فطيرة باللحم عن طريق إحضار الزوايا اليسرى واليمنى للمثلث بحيث يلتقيان مع بعضهما البعض ، وترطيبهما ، وختمهما فوق الحشوة. إذا كنت تفضل ، يمكنك استخدام فطيرة باللحم على شكل مثلث لحساء فطيرة باللحم. ضع فطيرة باللحم الجاهزة في طبقة واحدة على صينية خبز.
كرر الخطوة السابقة حتى تزول الحشوة. لا تكدس فطيرة باللحم الجاهزة فوق بعضها البعض لأنها ستلتصق.
ضعي مرق الدجاج في قدر واتركيه يغلي. إذا كنت تستخدمين مرق الدجاج ، اخلطيها مع 4 أكواب من الماء في قدر واتركيها تغلي. أثناء الغلي ، تأكد من تقليب المرق حتى يذوب.
بمجرد أن يغلي السائل ، أسقط 20 فطيرة باللحم (5 وانتون لكل وجبة أو يمكنك وضع المزيد من الونتون لكل حصة) ، ملفوف صغير ، وبصل أخضر في القدر. دعهم يطبخون لمدة 5 دقائق ويجب أن تطفو فطائر اللحم إلى الأعلى بحلول ذلك الوقت. خلال ذلك الوقت ، تأكد من تقليب السائل حتى لا يلتصق فطيرة باللحم في قاع الإناء أو بقطع الونتون الأخرى. يضاف الملح والفلفل إذا لزم الأمر ويقلب.
قسميها إلى 4 سلطانيات وقدميها على الفور وهي لا تزال ساخنة.
نظرًا لأن الحشو يتكون من 50 فطيرة باللحم ، سيكون لديك فطائر الونتون غير المطبوخة الإضافية التي يمكنك استخدامها في المستقبل. لتخزينها ، ضع الإضافات في طبقة واحدة على صفيحة خبز ، ولف صينية الخبز بالكامل بغلاف بلاستيكي للتأكد من أنها لن تجف ، وقم بتجميدها لعدة ساعات. بمجرد تجميدها ، يمكنك وضعها في كيس ziploc قبل إعادتها إلى الفريزر. عن طريق تجميدهم في طبقة واحدة ، فإنه يمنعهم من الالتصاق ببعضهم البعض بمجرد وضعهم في الكيس.

12:24 AM



(سردين بصلصة الطماطم)
مكونات:

1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
2 حبة كراث صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
4 فصوص ثوم مفروم
1 جلاب
2 طماطم روما مقطعة إلى مكعبات
2 علبة "سردين في صلصة الطماطم مضاف إليها الفلفل الحار". أستخدم ماركة Ligo. هناك أنواع عديدة ومختلفة من السردين المعلب. أنا أحب تلك التي تحتوي على صلصة الطماطم لأن صلصة الطماطم تضيف نكهة. لم أحاول أبدًا الطهي باستخدام أنواع أخرى من السردين (في زيت الزيتون ، إلخ). إذا كنت تستخدمها ، فسيتعين عليك استخدام المزيد من الطماطم وإضافة الماء لعمل صلصة الطماطم. تضيف صلصة الطماطم نكهة. تبيع العلامة التجارية Ligo نوعين من السردين المعلب ، "السردين بصلصة الطماطم" و "السردين بصلصة الطماطم والفلفل الحار". يمكنك استخدام أي منهما. يمكنك استخدام المزيد من فلفل هالابينو إذا لم تتمكن من العثور عليه مع الفلفل الحار المضاف.
1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
اختياري: 1 ملعقة صغيرة بقدونس مفروم طازج
اختياري: 4 شرائح خبز محمص مقرمش. أحمص الخبز بعد دهنه بمزيج من زيت الزيتون والأوريغانو المجفف. يضيف الأوريجانو نكهة للخبز.
اختياري: شرائح الليمون
اختياري: أرز على البخار
طرق:

ضع 1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. أضيفي الكراث والثوم وفلفل الهالبينو في المقلاة. يقلى حتى يصبح الكراث طريًا. أضف الطماطم في المقلاة. قلبي الطماطم حتى تصبح طرية. افتح علب السردين واسكب كل شيء في العلبة بما في ذلك الصلصة في المقلاة. دعها تطهى حتى تغلي الصلصة. أضف الملح والسكر والفلفل الأسود. قلّب الصلصة برفق حتى لا تكسر السردين أو تكسره. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.
نقل إلى طبق التقديم. رشها بالبقدونس الطازج. قدميها مع شرائح الليمون والخبز المحمص أو الأرز.

12:25 AM



جناح دجاج مخبوز
مكونات:

زيت نباتي
2 رطل أجنحة دجاج
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
للصلصة: 1/4 كوب صلصة الصويا
للصلصة: 4 ملاعق كبيرة
للصلصة: 2 ملاعق كبيرة من نبيذ الأرز والخل
للصلصة: 2 ملاعق كبيرة عسل
للصلصة: 2 ملعقة صغيرة زيت سمسم
للصلصة: 1/4 ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم طازج
للصلصة: 2 فص ثوم مفروم
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة ماء
للتزيين: سمسم محمص
للتزيين: 1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
اختياري: صلصة الرانش محلية الصنع أو صلصة الرانش المشتراة من المتجر
اختياري: 1 جزرة مقطعة إلى شرائح
اختياري: 1 كرفس مقطع إلى شرائح
طرق:

قم بتشغيل الفرن إلى 450 درجة فهرنهايت.
قم بربط صينية الخبز بالرقائق المعدنية لسهولة التنظيف. ضع رف التبريد فوق صينية الخبز. يتم استخدام الرف بحيث يكون هناك دوران جيد أثناء الخبز وبالتالي يمنع الدجاج من أن يصبح رطبًا. فرشاة التبريد رف بسخاء بالزيت النباتي لمنع الالتصاق. جفف أجنحة الدجاج بالفوطة الورقية. ضعهم فوق رف التبريد. لقد وضعت الأجنحة عن قصد حتى لا تستلقي بشكل مسطح في المرة الأولى التي يتم خبزها فيها. للقيام بذلك ، أقوم بدس طرف الجناح أسفل فتحة رف التبريد لتثبيته في مكانه. الفكرة هي تقليل نقطة الاتصال بين الدجاج ورف التبريد ووضع الدجاج بزاوية طفيفة لتصريف أي سائل أو رطوبة أثناء الخبز. بهذه الطريقة ، يصبح الدجاج مقرمشًا. ومع ذلك ، لا تقلق كثيرًا للحصول عليها بشكل مثالي لأن رف التبريد مفيد في الحصول على دوران جيد أثناء الخبز وجعل الدجاج أكثر هشاشة من مجرد وضع الدجاج مباشرة فوق صينية الخبز. نرش الدجاج بنصف الملح والفلفل. احتفظ ببقية الملح والفلفل على الجانب الآخر لاحقًا.
تأكد من وصول الفرن إلى درجة الحرارة قبل المتابعة. بمجرد وصول الفرن إلى درجة الحرارة ، اخبز الدجاج لمدة 20 دقيقة. بعد 20 دقيقة ، أخرج صينية الخبز من الفرن واقلب الدجاج باستخدام ملقط المطبخ. هذه المرة لا داعي للقلق من ثني طرف الجناح على رف التبريد لأن الجلد قد جف. يرش بالملح والفلفل المتبقي. اخبزي الدجاج لمدة 25 دقيقة أخرى أو حتى يصبح لونه بنيًا وأخرجي صينية الخبز من الفرن. اقلب الدجاج مرة أخرى. اخبزيها لمدة 5 دقائق أخرى أو حتى يصبح لونها بني. الخطوة الثالثة في الخبز هي التأكد من أن الدجاج مقرمش. أخرجي صينية الخبز من الفرن بمجرد أن يصبح الدجاج بنيًا.
أثناء خبز الدجاج ، يمكنك صنع الصلصة. لتحضير الصلصة ، اخلطي جميع مكونات الصلصة في قدر. خفقت. سخنيها على الموقد على نار متوسطة. بمجرد الغليان ، ارفعيه عن النار.
اغمس الدجاج في الصلصة واحدا تلو الآخر. ضع الدجاج مرة أخرى على رف التبريد. اخبزي الدجاج في الفرن على حرارة 450 درجة فهرنهايت لمدة 5 دقائق. بخبز الدجاج بالصلصة ، سيمتص الدجاج النكهة بشكل أفضل. أخرجي الدجاج من الفرن.
إذا كنت تفضل ، يمكنك غمس الدجاج مرة أخرى في الصلصة المتبقية. أفضل عدم غمس الدجاج في الصلصة في المرة الثانية لأنني لا أحب ذلك كثيرًا. زين الدجاج ببذور السمسم والبصل الأخضر. قدمي الدجاج مع صلصة الرانش والجزر والكرفس.

12:28 AM



باكسو جورنج أيام دان أودانج (كرات لحم دجاج مقلي وروبيان)
مكونات:

8 حبات من الروبيان كبيرة الحجم (حوالي 100 جرام) مقشرة ومقطعة ومفرومة خشناً. سوف يتم طحنهم في معالج الطعام.
1 صدر دجاج منزوع العظم والجلد أو 2 فخذ دجاج منزوع العظم والجلد ، مقطع إلى مكعبات. سوف يتم طحنهم في معالج الطعام. أعتقد أن فخذ الدجاج أفضل لأنه يجعل كرات اللحم أقل جفافاً. ومع ذلك ، إذا كنت قلقًا بشأن الصحة ، يمكنك استخدام صدور الدجاج.
3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف. سوف يتم طحنهم في معالج الطعام.
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
1 بيضة كبيرة مخفوقة
3 ملاعق كبيرة من دقيق التابيوكا أو نشا التابيوكا
1 ملعقة صغيرة زيت سمسم. إذا كنت لا تحب زيت السمسم ، يمكنك تقليله إلى نصف ملعقة صغيرة. أوصي بعدم حذفه لأنه يضيف نكهة عميقة.
1 ملعقة طعام زيت سمك
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر. هذا سيجعل كرات اللحم مقرمشة.
للقلي: زيت نباتي
للصلصة الحلوة: 4 ملاعق كبيرة كاتشب
للصلصة الحلوة: 4 ملاعق كبيرة ماء
للصلصة الحلوة: 1/2 ملعقة كبيرة نشا الذرة
للصلصة الحلوة: 1 ملعقة كبيرة عصير أناناس
للصلصة الحلوة: 1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
للصلصة الحلوة: اختياري: 1 رشة من الصلصة الحارة أو حسب الرغبة
اختياري: مايونيز أو سوط معجزة
طرق:

ضعي مكعبات الدجاج والروبيان المفروم والثوم والبصل الأخضر في محضر الطعام. قم بمعالجتها في محضر الطعام حتى يتم طحنها تمامًا.
ضعي البيض المخفوق في وعاء مع الدجاج المطحون والروبيان والثوم والبصل الأخضر. أضف دقيق التابيوكا وزيت السمسم وزيت السمك والفلفل الأسود والملح وصودا الخبز. اخلطيهم حتى يتجانسوا.
شغل الموقد على نار متوسطة عالية. أضف الزيت النباتي إلى مقلاة. بمجرد أن يسخن الزيت ، خذ خليط اللحم المفروم وشكله لعمل كرة بقطر 1-1.25 بوصة. عندما تقوم بتشكيل كرات اللحم ، قم بتشكيلها بشكل خفيف ، أي لا تعبئها بقوة أو تضغط عليها بقوة لأنها ستشكل كرة اللحم كثيفة ، إذا كنت تريد التأكد من أن توابلك تتناسب مع ذوقك ، يمكنك تحضير 1 كرة لحم أولاً ، ثم قليها ، وتذوقها ، وإضافة المزيد من التوابل إذا لزم الأمر ، قم بقليها ببطء في المقلاة. يمكنك قلي حوالي 5. 7 كرات لحم في نفس الوقت حسب حجم المقلاة الخاصة بك.لا تفرط في المقلاة.قلي كرات اللحم حتى تصبح جميع الجوانب بنية وينضج اللحم. بمجرد طهيها ، أخرجيها باستخدام ملعقة مثقوبة وضعيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية ، كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام خليط اللحم المفروم.
لعمل الصلصة الحلوة ، أضيفي الكاتشب والماء والسكر ونشا الذرة وعصير الأناناس والصلصة الحارة (إذا كنت تفضلين) في قدر الصلصة. اخفقي الصلصة واشعلي الموقد على نار هادئة. اخفقي الصلصة من وقت لآخر للتأكد من أن الصلصة تمتزج جيدًا وأن السكر مذاب. دع الصلصة تسخن. تذوقه وأضف المزيد من السكر أو الصلصة الحارة إذا لزم الأمر. بمجرد أن تصبح الصلصة دافئة وسميكة قليلاً ، أطفئي النار وأزيلي القدر عن النار. اسكبه في وعاء صغير.
قدمي كرات اللحم مع الصلصة الحلوة والمايونيز أو الخفق المعجزة.

12:29 AM



باكوان جاجونج (فطائر الذرة)
مكونات:

1 بيضة كبيرة مخفوقة قليلاً
1 كوب ذرة نواة (مجمدة أو طازجة)
1 بصلة صغيرة مفرومة
3 بصل أخضر مفروم
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
3/4 كوب دقيق
1/2 كوب ماء
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل
زيت نباتي للقلي
طرق:

اصنع الخليط عن طريق خلط البيض والذرة والبصل الأخضر والبصل والبيكنج بودر والدقيق والملح والفلفل معًا في وعاء.
أضف الماء شيئًا فشيئًا إلى الخليط واخلطه حتى يتجانس الخليط جيدًا مع التأكد من أن الخليط لا يصبح رقيقًا جدًا. يجب أن يكون الخليط سميكًا ولكن ليس سميكًا جدًا أو رقيقًا جدًا بحيث يمكن إسقاطه في الزيت الساخن ويمكنه البقاء معًا.
سخني الزيت النباتي. ضعي ملعقة كبيرة ممتلئة من الخليط في الزيت الساخن. اقليها حتى تصبح بنية على كلا الجانبين.
أخرجي الفقاقيع باستخدام ملعقة مثقوبة للسماح بتقطير الزيت ووضعه على منشفة ورقية لامتصاص الزيت.
قدمي الفطائر وهي لا تزال ساخنة مع صلصة الفلفل الحلو . يمكنك شراء صلصة الفلفل الحار الحلو من متجر بقالة آسيوي أو من الممر الآسيوي لمتجر البقالة الخاص بك. عادة ما تستخدم صلصة الفلفل الحار الحلو لفائف الربيع أو لفائف البيض.

12:30 AM



بكوان سايور (فطائر خضروات)
مكونات:

1 كوب + 3 ملاعق كبيرة طحين لجميع الأغراض ، حوالي 170 جرام
3 ملاعق كبيرة دقيق أرز. تأكد من استخدام دقيق الأرز وليس دقيق الأرز اللزج لأنهما مختلفان.
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
250 مل ماء
1 بيضة كبيرة مخفوقة
4 فصوص ثوم مبشورة
2 كوب من براعم الفاصوليا
1 كوب ملفوف مبشور
1 جزرة ، جوليينيد
2 بصل أخضر مقطع ناعم
للقلي: زيت نباتي
اختياري: صلصة الفلفل الحار الحلو
اختياري: الفلفل الحار التايلندي
طرق:

يُضاف الدقيق لجميع الأغراض ودقيق الأرز والبيكنج بودر والملح والفلفل في وعاء الخلط. امزجه باستخدام ملعقة مطاطية. أضف الماء شيئًا فشيئًا. اخلطيها حتى يصبح الخليط ناعمًا. أضف البيض المخفوق في الوعاء. اخلطي الخليط مرة أخرى حتى يصبح ناعمًا. يُضاف الثوم وبراعم الفاصوليا والملفوف والجزر والبصل الأخضر. امزجها مرة أخرى.
صب ما يكفي من الزيت النباتي في مقلاة عميقة لقلي الخليط. سخني الزيت على درجة حرارة متوسطة. بمجرد أن يسخن الزيت ، اغرف الخليط بملعقة واسقطه برفق في الزيت الساخن. بناءً على حجم المقلاة الخاصة بك ، يمكنك قلي العديد منها في ذلك الوقت ولكن تأكد من عدم ازدحام المقلاة حتى لا تنخفض درجة حرارة الزيت كثيرًا مما يتسبب في أن تصبح الفطيرة زيتية. بمجرد أن يصبح لون الفطيرة ذهبيًا من جهة ، اقلبها إلى الجانب الآخر لقليها. بمجرد أن يتحول لون كلا الجانبين إلى اللون البني الذهبي ، أخرجي الفطيرة من المقلاة باستخدام ملعقة مثقوبة لتصريف الزيت الزائد قدر الإمكان. ضع الفطائر على الطبق المبطن بمنشفة ورقية. استمر في هذه الخطوة حتى يتم استخدام الخليط.
قدمها وهي لا تزال ساخنة. يمكنك تقديمها مع صلصة الفلفل الحار الحلو على الجانب أو الفلفل الحار التايلاندي إذا كنت تحب الحرارة.

12:32 AM



كاراج (دجاج مقلي أندونيسي)
مكونات:

1 رطل من أفخاذ الدجاج منزوعة العظم والجلد ، مربى جافة ومقطعة إلى حجم اللدغة. يمكنك استخدام صدور الدجاج لكنها لن تكون مثل فخذ الدجاج.
قليل من الملح
رشة فلفل أسود
لصلصة التتبيلة: 1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومبشور
لصلصة التتبيلة: 5 فصوص ثوم مفرومة
لصلصة التتبيلة: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا
لصلصة التتبيلة: 1 ملعقة كبيرة ساكي أو شيري جاف
لصلصة التتبيلة: 1 ملعقة صغيرة زيت السمسم
لصلصة التتبيلة: 1 ملعقة صغيرة سكر
زيت نباتي لقلي الدجاج
لتغليف الدجاج: 1/2 كوب نشاء بطاطس. يمكنك استخدام نشا الذرة كبديل. يرجى ملاحظة أن نشاء البطاطس يختلف عن دقيق البطاطس.
لتغليف الدجاج: 1/2 كوب دقيق لجميع الأغراض
للتقديم: أسافين الليمون
للتقديم: اختياري: مايونيز ياباني أو عادي أو صوص وسابي مايونيز بالعسل
طرق:

نرش قطع الدجاج بالملح والفلفل.
ضع جميع مكونات التتبيلة في وعاء صغير. خفقت للجمع. اسكبي صلصة التتبيلة في كيس زيبلوك. ضع مكعبات الدجاج في كيس زيبلوك. أغلق الحقيبة. انقل الدجاج إلى داخل الكيس حتى يغطى بالتساوي بصلصة التتبيلة. اترك الكيس في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل حتى 8 ساعات.
أخرجي الدجاج من صلصة التتبيلة.
صب الزيت النباتي في وعاء عميق. تأكد من سكب كمية كافية من الزيت لأنك ستقلي الدجاج بعمق. تسخين الزيت حتى 325 درجة فهرنهايت (163 درجة مئوية). إذا كنت تمتلك قلاية كهربائية ، فهذا هو الوقت المناسب لاستخدامها لأنها تجعل قلي الدجاج أسهل.
ضع نشا البطاطس ودقيق جميع الأغراض في وعاء. اخفقيها حتى تمتزج جيدًا.
قبل القلي مباشرة ، يُغطى الدجاج بنشا البطاطس ومزيج الدقيق لجميع الأغراض. بمجرد وصول الزيت لدرجة الحرارة ، انفضي الدجاج من الدقيق الزائد. اقلي الدجاج المغطى بالزيت لمدة 90 ثانية إلى دقيقتين أو حتى ينضج تمامًا. تأكد من عدم ازدحام القدر ، لذلك قد تضطر إلى قلي الدجاج على عدة دفعات. قم بإزالته باستخدام مصفاة معدنية أو ملعقة مشقوقة لتصريف الزيت الزائد. ضع الدجاج في طبق مبطّن بمنشفة ورقية. انقل الدجاج إلى رف التبريد حتى لا يذبل. التقط أي فتات في القدر باستخدام مصفاة العنكبوت المعدنية حتى لا تحترق مما يتسبب في الحصول على دفعات الدجاج التالية بلون غامق. استمر في هذه الخطوة حتى يتم قلي الدجاج المغطى بالكامل.
بمجرد أن تقلى جميع قطع الدجاج ، قم بزيادة درجة حرارة الزيت حتى تصل إلى 355 درجة فهرنهايت (180 درجة مئوية). بمجرد وصول الزيت لدرجة الحرارة ، اقلي الدجاج على عدة دفعات حتى لا تزدحم القدر. اقليها حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة (حوالي دقيقة واحدة). أخرجي الدجاج باستخدام مصفاة معدنية أو ملعقة مشقوقة لتصريف الزيت الزائد. ضع الدجاج في الطبق المبطن بمنشفة ورقية. انقل الدجاج إلى رف التبريد حتى لا يذبل. كرر هذه الخطوة حتى تقلى كل قطع الدجاج.
قدمي الدجاج مع شرائح الليمون وصلصة التغميس بالمايونيز إذا رغبت في ذلك.

12:33 AM

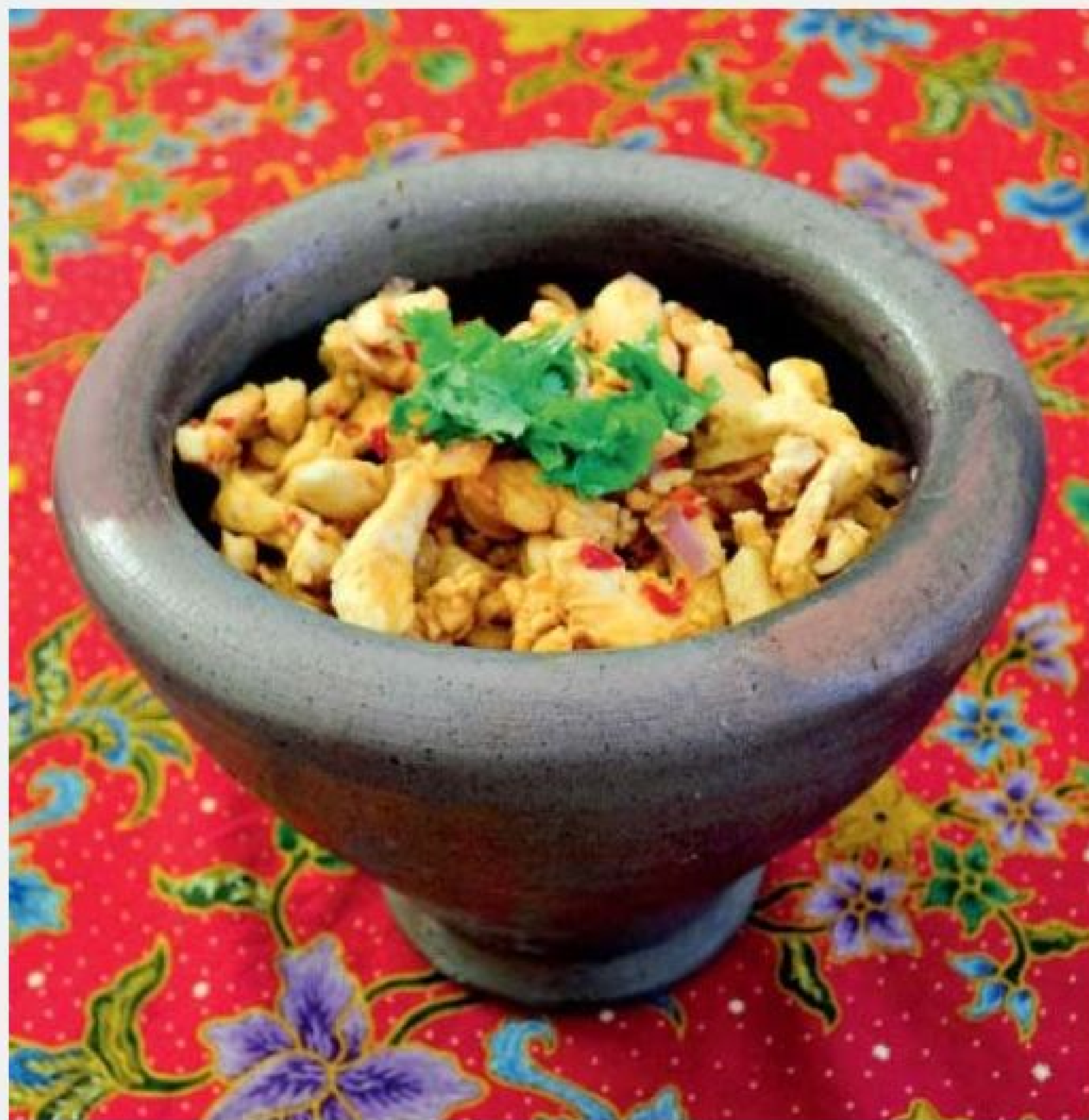


لومبيا سايور (سبرينج رولز نباتية أو بيض رولز)
مكونات:

2 حزمة من المعكرونة الزجاجية
2 فص ثوم مفروم
2 حبة كرفس مقطعة مكعبات
1 كوب ملفوف مبشور
1 كوب خس مبشور
2 جزر ، جولييند
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
1/2 ملعقة كبيرة صلصة محار نباتي
فلفل
زيت نباتي
أغلفة السبرينغ رول ، اختر الورق الرقيق. انقر فوق الارتباط لمعرفة العلامة التجارية التي أستخدمها. قم بإذابة الثلج عن الأغلفة الموجودة على طاولة المطبخ إذا أتت من الفريزر. قد يستغرق ذوبان الجليد حوالي ساعة تقريبًا. لذلك ، خطط لوقت الطهي وفقًا لذلك.
1 ملعقة كبيرة من الدقيق لإغلاق أغلفة السبرينغ رول
4 ملاعق صغيرة ماء لختم لفائف السبرينغ رول
صلصة الفلفل الحار الحلو
طرق:

قم بطهي 2 كيس من المعكرونة الزجاجية وفقًا لتعليمات العبوة. لا تفرط في طهيها لأنها ستنتهي من طهي الخضار. صفيها واشطفها بالماء البارد بمجرد الانتهاء من الطهي.
سخني 1 زيت نباتي وقلي الثوم حتى تفوح رائحته.
يُضاف الكرفس والجزر والملفوف والخس ويُطهى حتى يصبح طريًا ومقرمشًا.
أضف النودلز وصلصة الصويا وصلصة المحار النباتية والفلفل. اقلبها لتغطيها بالصلصات والفلفل. أضف المزيد من الفلفل إذا لزم الأمر.
ضعها في طبق واتركها تبرد.
سخني كمية كافية من الزيت النباتي على نار متوسطة عالية لقلي السبرينغ رولز.
اخلطي الدقيق مع الماء. يجب أن يكون الخليط لزجًا ومتناسقًا ولكن ليس سميكًا جدًا. أضف المزيد من الماء إذا كان سميكًا جدًا. إذا كانت رقيقة جدًا ، أضف القليل من الدقيق. سيتم استخدام هذا الخليط لختم السبرينغ رولز.
ضع رف التبريد فوق صينية الخبز. سيتم استخدام هذا لتبريد اللفائف والتأكد من أنها لن تكون رطبة بعد القلي.
خذ غلافًا واحدًا ووجهه بحيث تواجه إحدى نقاط الزاوية. خذ حوالي 2-3 ملاعق كبيرة من الحشوة (تعتمد كمية الحشوة على حجم الأغلفة) وضعها في الزاوية القريبة منك. اطو الركن فوق الحشوة. اطو الجانب الأيسر تجاه المنتصف. اطو الجانب الأيمن باتجاه المنتصف. قم بلفها نحو النهاية البعيدة للزاوية. اغمسي إصبعك في خليط الدقيق والماء وضعي المزيج على الحواف أسفل الجانب العلوي من اللفافة. اضغط برفق على الجانب العلوي لأسفل لإغلاق اللفة بالخليط. كرر هذه الخطوة مع الأغلفة الأخرى حتى تزول الحشوة تمامًا. لا تحتاج إلى إنهاء طي كل اللفائف قبل قليها. لتوفير الوقت ، يمكنك طي 3 إلى 4 لفات أولاً وقليها. أثناء انتظارهم للقلي ،يمكنك الاستمرار في طي القوائم الأخرى.
تقلى اللفافة في الزيت حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً من جميع الجوانب. يمكنك قلي حوالي 3-4 لفائف سبرينج رولز في المرة الواحدة حسب حجم المقلاة. لا تزدحمهم حتى لا يصبحوا مندبين. بمجرد الطهي ، قم بتصفية اللفافة على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. انقله إلى رف التبريد ليبرد. لا تترك البكرة على المنشفة الورقية لفترة طويلة لأنها ستجعلها رطبة.
الانتهاء من قلي جميع السبرينغ رولز.
تقدم مع صلصة الفلفل الحار الحلوة.

12:35 AM



متبل التوفو تيمبورا
مكونات:

1 19 أوقية من التوفو الطري. يمكنك أيضًا استخدام التوفو الثابت. يسهل التعامل مع التوفو القوي ؛ ومع ذلك ، إذا كنت لا تحب التوفو ، فمن الأفضل استخدام التوفو الناعم بسبب قوامه. سوف تحتاج إلى التعامل مع التوفو الناعم برفق لأنه من السهل تفكيكه. سيتم نقع التوفو لمدة 24 ساعة ، لذا لا تحضر خليط التمبورا حتى تكون جاهزًا لقلي التوفو.
للتتبيلة: 1/4 كوب صلصة الصويا
للتتبيلة: نصف ليمونة معصورة
للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
للتتبيلة: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم
للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر
للتتبيلة: 2 ملعقة صغيرة سكر
زيت نباتي
لتغليف التوفو: 1/4 كوب نشا الذرة
لعجين التمبورا: 1 كوب ماء فوار بارد. تحتاج إلى استخدام زجاجة غير مفتوحة من الماء الفوار حتى يصبح الخليط خفيفًا.
لخليط التمبورا: 1 بيضة مخفوقة قليلاً
لعجين التمبورا: 1/2 كوب ماء بارد مثلج
لعجين التيمبورا: 1/2 ملعقة صغيرة ملح
لخليط التمبورا: 1 كوب دقيق
صلصة الفلفل الحار الحلو
طرق:

إذا كنت تستخدم التوفو الناعم ، فتعامل معه برفق لأنه يسهل تفكيكه. صفي التوفو واشطفه. جففها باستخدام منشفة ورقية. ضع المصفاة أعلى وعاء مع التأكد من أن قاع المصفاة لا يلمس قاع الحاوية. سيتم استخدام الحاوية لالتقاط كل السوائل الخارجة من التوفو بحيث يكون بداخلها سائلًا أقل. لهذا السبب لا تريد أن يلمس قاع المصفاة قاع الحاوية. ضع التوفو فوق المصفاة. ضع شيئًا ثقيلًا فوق التوفو واتركه حتى 30 دقيقة على الأقل. سيؤدي ذلك إلى ضغط التوفو حتى يتمكن من تصريف المزيد من السائل من الداخل. عن طريق تصريف السائل من التوفو قبل نقعه ، لن يتم تخفيف التتبيلة بالسائل. هذا سيجعلها لذيذة أكثر.
أضف صلصة الصويا وعصير الليمون والفلفل ومسحوق الثوم ورقائق الفلفل الأحمر والسكر في كيس زيبلوك كبير بما يكفي ليناسب التوفو. حرك السائل داخل الكيس بحيث تمتزج التوابل الجافة جيدًا مع السائل من صلصة الصويا وعصير الليمون.
جفف التوفو بمنشفة ورقية. قطعيها إلى مكعبات مقاس 1.25 بوصة. ضعيها في كيس زيبلوك مليء بالتتبيلة. ابذلي قصارى جهدك لإزالة الهواء من الكيس وإغلاقه. حركي التتبيلة في الكيس حتى تغلف التوفو. اتركيه في الثلاجة لمدة 24 ساعة. إذا ضغطت عليك مع الوقت ، يمكنك نقعها لمدة ساعتين على الأقل. وجدت أن 24 ساعة تجعل التوفو أكثر طعمًا من ساعة واحدة. عندما تضع التوفو داخل الثلاجة ، لا تنس أن ضع زجاجة المياه الفوارة غير المفتوحة في الثلاجة أيضًا. إذا قمت بنقع التوفو لمدة ساعتين فقط ، يمكنك وضع زجاجة الماء الفوار في الفريزر لتسريع تبريده.
لا تحضر خليط التمبورا حتى تصبح جاهزًا لقلي التوفو.
شغل الموقد على نار متوسطة عالية. ضع مقلاة على الموقد. صب الزيت النباتي في مقلاة.
نضع نشاء الذرة على طبق. ضعي البيض المخفوق قليلاً والماء الفوار والماء البارد والملح والدقيق في وعاء واخفقي الخليط. لا تفرط في تقليب الخليط عند خفقه. لا بأس أن يكون لديك بعض الكتل. صفي مكعبات التوفو من التتبيلة.
غلف كل مكعب بنشا الذرة. تخلص من نشا الذرة الزائد. اغمس مكعبات التوفو في الخليط. دع الخليط الزائد يقطر. اسقط مكعب التوفو ببطء في المقلاة. كرر هذه الخطوة لمكعبات التوفو الأخرى. تأكد من عدم ازدحام المقلاة. اقليها حتى تصبح جميع الجوانب بنيا ذهبيا. أخرجها من المقلاة باستخدام ملعقة مثقوبة حتى تتمكن من التخلص من معظم الزيت النباتي. ضعه على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. أثناء قلي مكعبات التوفو ، احتفظي بالعجين باردًا في الثلاجة.
قدميها مع صلصة الفلفل الحار الحلوة.

12:37 AM



لدغات البطاطا
مكونات:

2 حبة بطاطس صغيرة الحجم ، تنظيفها قشرتها. لا تقشر الجلد.
1 كراث صغير الحجم ، مقطع إلى مكعبات
1 ملعقة كبيرة بصل مقطع
1/2 ملعقة طعام زيت نباتي
2 أونصة جبن كريمي في درجة حرارة الغرفة
1 فلفل هالابينو ، بذور ومقطعة مكعبات. إذا كانت درجة تحمل الحرارة منخفضة جدًا ، يمكنك استبدالها بملعقة كبيرة من القلفل الأخضر المفروم.
1 ملعقة كبيرة ثوم طازج مفروم
شريحتان لحم مقدد مطبوخ ومفروم
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أو حسب الرغبة
1/4 كوب بقسماط
1 ملعقة طعام زيت زيتون
للتغميس: 2 ملاعق كبيرة كريمة حامضة
للغمس: 1/2 ملعقة كبيرة من الثوم المعمر الطازج المفروم
طرق:

سخن الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت.
تُبطن صينية الخبز بالرقائق المعدنية. ضع البطاطس (القشر وكلها) على صينية الخبز. تُخبز البطاطس حتى تنضج تمامًا وتصبح طرية (حوالي 50 دقيقة). بمجرد أن تنضج تمامًا ، أخرج صينية الخبز من الفرن. دع البطاطس تبرد لمدة 15-20 دقيقة.
ضع صينية الخبز مبطنة بالرقائق على الجانب. سنستخدمها لخبز لدغات البطاطس.
أثناء انتظار البطاطس لتبرد ، سخني 1/2 ملعقة كبيرة زيت نباتي على نار متوسطة عالية. يضاف الكراث والبصل. قليها حتى تصبح طرية. يرفع عن النار.
بمجرد أن تبرد البطاطس ، قطعي البطاطس إلى نصفين مما يسهل تقشيرها باستخدام أصابعك. ضع البطاطس المقشرة في وعاء الخلط. اهرسيها باستخدام هراسة البطاطس أو الشوكة. يُضاف الكراث المطبوخ والبصل وفلفل الهالبينو والجبن الكريمي وشرائح لحم الخنزير المقدد والثوم المعمر. تخلط جيدا لدمجهم. أضف الملح والفلفل واخلطهم. تذوق وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر.
سخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.
شكلي خليط البطاطس إلى 8 قطع. غلف كل فطيرة بفتات الخبز. ضعي الفطائر على ورقة خبز مبطنة بالرقائق. رشي الجزء العلوي من الفطائر بزيت الزيتون.
اخبز فطائر البطاطس حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً (حوالي 15 دقيقة).
أثناء خبز الفطائر ، اخلطي الكريمة الحامضة والثوم المعمر في وعاء صغير.
قدمي لدغات البطاطس مع الكريمة الحامضة والثوم المعمر على الجانب.

12:38 AM



تاهو إيسي (توفو مقلي محشو بالخضار)
مكونات:

2 كرات
2 فص ثوم
8 قطع من بف توفو أو توفو مقلي
1 جزرة مقطعة إلى مكعبات 1/4 بوصة
1 كوب من براعم الفاصوليا
1/4 كوب من شرائح الملفوف
1 حبة فاصوليا خضراء مقطعة إلى 1/4 بوصة
زيت نباتي
ملح
فلفل
5 ملاعق كبيرة طحين
4.5 ملاعق كبيرة ماء
لصلصة الفول السوداني: 3 ملاعق كبيرة زبدة الفول السوداني
لصلصة الفول السوداني: ملعقتان كبيرتان ماء ساخن
لصلصة الفول السوداني: 1/8 ملعقة صغيرة من الخل
طرق:

سخني حوالي 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي. يقلى الكراث والثوم حتى تصبح رائحتين.
أضف الجزر والملفوف والفاصوليا الخضراء وبراعم الفاصوليا. قلبيهم حتى ينضجوا.
إضافة الملح والفلفل حسب الذوق. ضعيها في وعاء واتركيها تبرد.
نظرًا لأننا نحتاج إلى حشو التوفو بالخضروات ، اختر جانب التوفو الذي تريد فتحه. إذا كان شكل التوفو مكعبًا ، فلا يهم الجانب الذي تختاره. ومع ذلك ، إذا كان الشكل مثلثًا ، فأنا عادةً ما أختار الجانب الذي له أطول طول حتى يكون من الأسهل حشو الخضار. بمجرد اختيار الجانب ، قم بالقطع على طول منتصف التوفو ، مع ترك 1/8 بوصة من الحافة وليس الشق لأننا لا نريد تفتيت التوفو. لا تشق عميقًا لأن كل ما نريده هو فتح الجزء العلوي حتى تتمكن من الوصول إلى الداخل. باستخدام أصابعك ، قم بتفريغ الجزء الداخلي من التوفو عن طريق إخراج الداخل مع التأكد من ترك القليل للجدار الداخلي حتى لا تثقب الجلد الخارجي للتوفو . دون 'رمي التوفو الداخلي بعيدًا لأنه سيتم استخدامه لحشو الجزء العلوي بمجرد الانتهاء من ملء الداخل. كرر هذه الخطوة لجميع أنواع التوفو.
باستخدام أصابعك ، قم بحشو الخضار داخل التوفو. لا تحشوها ممتلئة جدًا من الأعلى لأننا سنقوم بحشوها بالتوفو الداخلي الذي تمت إزالته مسبقًا. بهذه الطريقة ، ستُختم الخضروات بالتوفو. كرر هذه الخطوة لجميع أنواع التوفو.
اخلطي الدقيق بالماء جيداً حتى يصبح الخليط كثيفاً.
سخني كمية كافية من الزيت النباتي لقلي التوفو. قد تحتاج إلى استخدام مصفاة الرذاذ عند قلي التوفو بسبب الخليط الرطب.
اغمس التوفو في الخليط. يُرفع الخليط الزائد ويُقلى حتى تصبح جميع الجوانب بنية ومقرمشة. جففه على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. بينما لا يزال ساخنًا ، رشي القليل من الملح فوقه.
لتحضير صلصة الفول السوداني ، اخلطي زبدة الفول السوداني والخل وملعقتين كبيرتين من الماء الساخن واخفقيهم جيدًا حتى القوام الذي تريده. إذا كنت تحبها رقيقة وسائلة ، أضف المزيد من الماء. إذا كنت تحبها سميكة ، أضف القليل من الماء.
إضافة الملح والفلفل حسب الذوق.
قدمي التوفو مع صلصة الفول السوداني أو صلصة الفلفل الحار إذا كنت تعاني من حساسية تجاه صلصة الفول السوداني.

12:39 AM



كرات لحم ترياكي
مكونات:

لكرات اللحم: بيضتان كبيرتان مخفوقتان قليلاً
لكرات اللحم: 1.5 رطل من اللحم المفروم
لكرات اللحم: 1.5 كوب فتات خبز
لكرات اللحم: 1/4 كوب بصل مفروم
لكرات اللحم: 3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
لكرات اللحم: 2 فص ثوم مفروم ناعم
لكرات اللحم: 1/4 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور ناعماً
لكرات اللحم: 1/4 كوب ماء
لكرات اللحم: ملعقتان كبيرتان سكر
لصلصة الترياكي: 1/4 كوب صلصة الصويا
لصلصة الترياكي 1/4 كوب سكر بني معبأ
لصلصة الترياكي: 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم
لصلصة الترياكي: 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
لصلصة الترياكي: 1 ملعقة كبيرة نشاء الذرة
لصلصة الترياكي: 2 ملاعق كبيرة من العسل
اختياري: بذور السمسم المحمص
اختياري: 1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
طرق:

سخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.
ضعي البيض المخفوق ولحم البقر المفروم وفتات الخبز والبصل وصلصة الصويا والثوم والزنجبيل والسكر والماء في وعاء. اخلطيهم حتى يتجانسوا.
تُبطن صفيحة الخبز بورق الألمنيوم لسهولة التنظيف.
شكلي كرات اللحم على شكل كرة بقطر 1.25 إلى 1.4 بوصة وضعيها على صينية الخبز.
تُخبز كرات اللحم في الفرن لحوالي 20 دقيقة أو حتى تنضج. بمجرد أن تنضج كرات اللحم ، أخرج صينية الخبز من الفرن وأغلق الفرن.
أثناء خبز كرات اللحم ، تُمزج جميع مكونات صلصة الترياكي في قدر صغير. اخفقي لخلط المكونات. قم بتشغيل الموقد إلى متوسط. ضع القدر على الموقد. أثناء طهي الصلصة ، اخفقي الصلصة من وقت لآخر. أغلق الموقد عندما تتكاثف الصلصة قليلاً.
قدمي الصلصة على الجانب عن طريق سكب الصلصة على رامكين صغير. ترش بذور السمسم وشرائح البصل الأخضر فوق كرات اللحم والصوص.

12:41 AM



بيهون جورينج (شعيرية أرز مقلي)

مكونات:

3 شرائح أرز شعيرية
3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
2 فص ثوم مفروم
2 كراث ، مقطع إلى شرائح
1/2 رطل من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطعة إلى شرائح رفيعة أو 1/2 رطل من الروبيان. لجعلها نباتية ، تخطي اللحوم أو استبدلها بشرائح التوفو. لتحضير التوفو ، انظر الملاحظات أدناه.
1 بيضة كبيرة مخفوقة قليلاً
1 كوب كرنب مقطع شرائح
1 ساق كرفس مقطع إلى شرائح رفيعة
1 جزرة ، جوليينيد
2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
2 ملعقة طعام صلصة المحار. لجعلها نباتية ، استخدم صلصة المحار النباتية.
ملح
فلفل
1 كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة ومصفاة
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
طرق:

يُطهى الأرز الشعيرية حسب تعليمات العبوة. أثناء طهيه ، تأكد من تحريك القدر من حين لآخر. تحتوي شعيرية الأرز على الكثير من النشويات وبعض العلامات التجارية بها أكثر من الأخرى. تقليبها أثناء الطهي يمنعها من الالتصاق بقاع القدر. لا تفرط في طهيه لأنه سينتهي من الطهي مع المكونات الأخرى. صفي شعيرية الأرز واشطفها بالماء البارد للتأكد من أنها لن تلتصق ببعضها البعض. صفيها مرة أخرى على مصفاة ورجها للتأكد من إزالة الماء الزائد. ضعه جانبًا على مصفاة لمدة 15 دقيقة على الأقل للتأكد من التخلص من المزيد من الماء. لا نريده رطبًا جدًا عند طهيه مع المكونات الأخرى. لذا ، فإن إزالة الماء الزائد خطوة مهمة.
كما هو مذكور في المقدمة ، أفضل أن نقع أرز الشعيرية بالصلصات قبل طهيه لأنه يمتص النكهة بشكل أفضل. إذا كنت تفضل هذه الطريقة أيضًا ، فقم بخلط صلصة الصويا وصلصة المحار وصلصة الصويا الحلوة في وعاء كبير بما يكفي لاستيعاب أرز الشعيرية. اخلطي الصلصات جيدًا. يُضاف الأرز الشعيرية ويُمزج جيداً حتى تغطي الصلصات الشعيرية بالتساوي. إذا كنت تفضل عدم تتبيل شعيرية الأرز ، فتخط هذه الخطوة.
سخني الزيت النباتي في مقلاة. من الأفضل استخدام مقلاة غير لاصقة لأن شعيرية الأرز قد تلتصق بالمقلاة. يقلى الكراث والثوم حتى تفوح منه رائحة ، حوالي 1 دقيقة. لا تحرقه.
يُضاف الدجاج أو الجمبري ويُطهى حتى يتغير لون الجمبري أو ينضج الدجاج. في حالة استخدام التوفو ، اطهيه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً من كل جانب.
ادفع الدجاج أو الروبيان إلى جانب المقلاة لإفساح المجال لطهي البيض. أضيفي البيض واخلطيه حتى ينضج بالكامل. تأكد من كسر البيضة بحيث لا توجد قطعة كبيرة جدًا من البيض.
أضف الجزر والكرفس والملفوف إلى المقلاة. اطهيه حتى يصبح طريًا ومقرمشًا.
يُضاف الأرز الشعيرية إلى المقلاة ويُقلب مع المكونات الأخرى. إذا قمت بنقع شعيرية الأرز قبل إضافة الشعيرية ، أضف فقط المزيد من صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا وصلصة المحار إذا لزم الأمر. إذا لم تنقع الشعيرية ، أضف صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا وصلصة المحار وقلّبهم جيدًا.
أضف الملح والفلفل. تذوقه. أضف المزيد من الملح والفلفل وصلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا إذا لزم الأمر.
أطفئ النار. قدمها وهي لا تزال دافئة. يمكنك تقديمه مع الخيار الطازج أو الخيار المخلل على الجانب. إذا كنت تحبها ساخنة ، أضف أوليك سامبال أو سريراتشا على الجانب.



(نودلز مقلية مغطاة بالخضار المقلية واللحوم)
مكونات:

3 باقات من نودلز البيض الرقيقة. إذا كنت تحب نودلز البيض متوسطة العرض ، يمكنك استخدامها بدلاً من ذلك. تباع المعكرونة عادة في عبوة من عدة حزم. كل حزمة ل 1 حصة.
لقلي المعكرونة: زيت نباتي
للصلصة: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا أو حسب الرغبة
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة المحار أو حسب الرغبة. لجعلها نباتية ، استخدم صلصة المحار النباتية.
للصلصة: 1/2 ملعقة صغيرة زيت سمسم أو حسب الرغبة
للصلصة: 1/2 كوب أو 125 مل ماء
للصلصة: 1 ملعقة صغيرة مرق دجاج أو حسب الرغبة. لجعلها نباتية ، تخطي مرق الدجاج.
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي لتقليب الخضار واللحوم
1/2 بصلة صغيرة مقطعة إلى شرائح
3 فصوص ثوم مفروم
1 "زنجبيل طازج مقشر ومفروم
15 جمبري كبير مقشر و منزوع العرق. لجعلها نباتية ، استبدل الجمبري بالتوفو.
6 كرات سمك مقطعة إلى شرائح. يمكنك استخدام كرات اللحم البقري بدلاً من ذلك أو تخطي استخدام الكرات. لجعلها نباتية ، تخطي الكرات. يمكنك العثور على الكرات في قسم الفريزر في المتاجر الآسيوية.
1 جزرة مقطعة إلى شرائح قطرية
1.5 كوب شرائح ملفوف
2 كوب شرائح ملفوف نابا
4 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح
1 فطر أسود جاف منقوع في ماء ساخن لمدة 15 دقيقة لتليينه وتقطيعه إلى شرائح بعد أن يصبح طرياً
رشة سكر أو حسب الرغبة
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
لصنع الملاط: 2 ملعقة صغيرة نشا ذرة
لعمل ملاط: 4 ملاعق صغيرة ماء
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
طرق:

Chicken Tikka



طرق:

قم بطهي النودلز وفقًا لتوجيهات العبوة. صفيها مرة واحدة واشطفها بالماء البارد حتى لا تلتصق النودلز ببعضها البعض. ضع المعكرونة في مصفاة ورجها لإزالة الماء الزائد. اتركيهم في المصفاة لمدة 30 دقيقة لتصريف الماء الزائد. ستكون المعكرونة مقلية بعمق ، وبالتالي فإن تصريف الماء الزائد سيساعد أثناء القلي.
قسّم النودلز إلى 3 أحجام متساوية. بعد التقسيم إلى 3 ، ضع كل واحدة منهم على طبق سلطة لتتبع شكل طبق السلطة. يعمل طبق السلطة كقالب لتشكيل المعكرونة قبل قليها. بهذه الطريقة ، سيكون للنودلز شكل دائري عندما يتم قليها. ومع ذلك ، إذا كنت لا تهتم حقًا بشكل المعكرونة ، اتركها منفصلة بعد تقسيمها. سيكون شكل المعكرونة اعتمادًا على كيفية وضع النودلز في المقلاة.
سخني كمية كافية من الزيت النباتي في مقلاة عميقة على نار متوسطة عالية. ضع المعكرونة من طبق سلطة واحد على المقلاة مع التأكد من عدم تغيير شكل النودلز عند وضعها في المقلاة. اقليهم حتى يصبح مقرمشًا وبنيًا ذهبيًا من الأسفل. بمجرد أن يصبح لونه بنياً ذهبياً ، اقلبه واقلي الجانب الآخر حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. قم بإزالة النودلز باستخدام ملعقة العنكبوت لتصريف الزيت الزائد قدر الإمكان. ضعهم على طبق مبطن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة مع المعكرونة المتبقية على أطباق السلطة الأخرى.
أضف جميع مكونات الصلصة (صلصة المحار ، صلصة الصويا ، زيت السمسم ، الماء ، ومرق الدجاج) في وعاء صغير. خفقت حتى تمتزج جيدًا.
سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. اقلي البصل والثوم والزنجبيل حتى يصبحوا رائحتين. أضف كرات الجمبري والسمك. اطبخي حتى يتحول لون الجمبري إلى اللون الوردي. يُضاف الجزر والملفوف وملفوف نابا والفطر الأبيض والفطر الأسود المجفف في المقلاة. قلبي الخضار حتى تنضج حتى المنتصف. اخفقي الصلصة قبل سكبها في المقلاة. أضف السكر والملح والفلفل. قلب المقلاة لخلط المكونات. بمجرد أن يبدأ السائل في الغليان ، تذوق الصلصة. أضف المزيد من الملح والسكر والفلفل وصلصة الصويا وصلصة المحار أو زيت السمسم إذا لزم الأمر. تُمزج مكونات الطين (نشا الذرة والماء) في وعاء صغير وتُخفق لخلطها. صب الطين في المقلاة. يُطهى أكثر حتى تصبح الصلصة سميكة قليلاً. أضف البصل الأخضر إلى المقلاة. قلبه. يرفع عن النار.
لتقديمها ، ضع كل نودلز مقلية على طبق. ضعي على النودلز اللحم والخضروات المقلية. قدمها على الفور وهي لا تزال دافئة

12:45 AM



كيتوبراك (شعيرية إندونيسية مع التوفو وصلصة الفول السوداني)
مكونات:

قطعة واحدة من التوفو (حوالي 12 أونصة) ، مغسولة ، مجففة ، مجففة بمنشفة ورقية ، ومقطعة إلى مكعبات
زيت نباتي
1 حزمة شعيرية مطبوخة حسب تعليمات العبوة
1 كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة ومصفاة
لصلصة الفول السوداني: 5 فصوص ثوم مقطعة إلى شرائح
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة صغيرة أوليك أو حسب الذوق. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
لصلصة الفول السوداني: 1/4 كوب زبدة الفول السوداني
لصلصة الفول السوداني: 2/4 إلى 3/4 كوب ماء مغلي
لصلصة الفول السوداني: 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة صغيرة سكر بني أو حسب الرغبة
1 خيار صغير مقشر ومقطع إلى شرائح
صلصة الصويا الحلوة الذوق
اختياري: مقرمشات روبيان أو مقرمشات حمراء. لجعلها نباتية ، تخطي مقرمشات الروبيان واستخدم المقرمشات الحمراء العادية. اتبع تعليمات العبوة حول كيفية قلي البسكويت.
اختياري: بصل مقلي
طرق:

قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. أضف الزيت النباتي إلى مقلاة. دع الزيت يسخن قبل إضافة مكعبات التوفو. تقلى التوفو حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا من جميع الجوانب. بمجرد أن يصبح لونها بنياً ذهبياً ، استخدم ملعقة مشقوقة لإخراجها وتصفيتها في طبق مبطن بمنشفة ورقية. إيقاف تشغيل موقد. ضعهم جانبا.
براعم الفاصوليا البيضاء. صفيها وضعيها جانباً.
سخني 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة صغيرة. اقلي الثوم حتى تفوح رائحته ونضج. إيقاف تشغيل موقد. نضع الثوم في محضر الطعام. أضف زبدة الفول السوداني وأوليك السامبال. يُخفق محضر الطعام حتى يفرم الثوم ناعماً. اسكبي صلصة الفول السوداني في وعاء صغير. أضف 2/4 كوب ماء مغلي وملح وسكر. اخفقي الصلصة حتى تصبح ناعمة. قد ترغب في إضافة المزيد من الماء المغلي إذا كانت الصلصة لا تزال سميكة جدًا. يمكنك إضافة 1-2 ملاعق كبيرة بالزيادة حتى تحصل على القوام الذي تريده. لقد وجدت أن كمية المياه المستخدمة تعتمد على العلامة التجارية لزبدة الفول السوداني. لهذا السبب ابدأ ب 2/4 كوب ماء أولاً ثم أضف المزيد من الماء لتحصل على القوام الذي تريده.
لتجميع الطبق ، قسمي الشعيرية إلى طبقتين. يُغطى كل طبق بشرائح الخيار والتوفو المقلي والروبيان أو البسكويت الأحمر وبراعم الفاصوليا المسلوقة وصلصة الفول السوداني. تُرش بصلصة الصويا الحلوة وتُرش بالبصل المقلي.

12:46 AM



كويتياو سيرام (نودلز أرز مسطح مع المرق)
مكونات:

1/2 رطل أو 250 جرام نودلز أرز مسطحة أو أعواد أرز مقاس L أو XL. إذا لم تتمكن من العثور على هذه الأحجام ، فإن المقاس M مناسب أيضًا.
لصلصة الجريفي: 1.5 كوب ماء (حوالي 325 مل)
لصلصة الجريفي: 1/2 ملعقة صغيرة من مرقة الدجاج
لصلصة الجريفي: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا أو حسب الرغبة
لصلصة الجريفي: 1 ملعقة صغيرة زيت سمسم
لصلصة الجريفي: 1.5 ملعقة كبيرة من صلصة المحار أو حسب الرغبة. لجعلها نباتية ، استخدم صلصة المحار النباتية.
3 فصوص ثوم مفروم
1 صدر دجاج مقطع إلى مكعبات. لجعلها نباتية ، يمكنك استبدالها بمكعبات التوفو.
اختياري: 4 كرات لحم سمك مقطعة إلى 3 قطع. يمكنك العثور على كرات لحم السمك في قسم الفريزر في المتاجر الآسيوية.
روبيان مقشر و منزوع العرق 8 XL

1 جزرة مقطعة إلى شرائح قطرية
1 كوب بوك تشوي (حوالي ورقتين من الملفوف الصيني) مقطع إلى شرائح
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
1 بيضة كبيرة مخفوقة
للتكثيف: 1 ملعقة كبيرة نشاء الذرة
للتكثيف: 2 ملاعق كبيرة ماء
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
رشة ملح أو حسب الرغبة
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
طرق:

اطبخ نودلز الأرز وفقًا لتوجيهات العبوة. تأكد من عدم الإفراط في طهيها. صفي السائل بمجرد الانتهاء من الطهي. اشطف النودلز على مصفاة بالماء البارد. اشطفها عدة مرات حتى تبرد النودلز. هز المصفاة للتخلص من الماء. ضعها جانبًا لتصريف المزيد من الماء. شطف المعكرونة بالماء البارد سيمنعها من الالتصاق ببعضها البعض. يمكنك أيضًا إضافة القليل من الزيت النباتي إلى النودلز وإلقائها لمنع الالتصاق. أفضل عدم إضافة الزيت إذا لم تكن هناك حاجة إليه.
في وعاء صغير ، حضري صلصة الجريفي عن طريق الجمع بين الماء ومرق الدجاج وصلصة الصويا وزيت السمسم وصلصة المحار. قلبه.
سخني 1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة عميقة أو مقلاة على نار متوسطة عالية. أضف الثوم. اقليها حتى تصبح عطرية. أضف كرات الدجاج والسمك. يقلب حتى ينضج الدجاج. أضيفي الجمبري واطهيه حتى يتحول لونه إلى اللون الوردي. يُضاف الجزر ويُقلب لمدة دقيقة تقريبًا. يُضاف الملفوف الصيني ويُقلب لمدة دقيقة تقريبًا. قلّب صلصة الجريفى للتأكد من خلطها جيدًا قبل إضافتها إلى المقلاة. قلب المقلاة للتأكد من أن جميع الخضروات واللحوم مغطاة بصوص الجريفي. دع الصلصة تغلي. أضف البيض المخفوق في المقلاة. باستخدام شوكة ، قلب البيض في المقلاة في اتجاه حركة دائرية. تذوب نشا الذرة مع 2 ملاعق كبيرة من الماء ويقلب حتى يصبح ناعما. أضفه إلى المقلاة وحركه حتى يتكاثف قليلاً. يضاف الفلفل والملح. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر.نضيف البصل الأخضر ونطفئ النار.
للتجميع ، قسمي نودلز الأرز إلى 2 وضعيهم في وعاء. اسكب الصلصة فوق المعكرونة. كمية الصلصة المراد صبها تعتمد على ما تفضله. إذا كنت تريد أن تجعله أشبه بحساء المعكرونة ، يمكنك سكب الكثير منه. قدمها وهي لا تزال ساخنة. يمكن تناول أي بقايا خضار وصلصة مرق اللحم مع الأرز في اليوم التالي. فقط قم بتخزينه في وعاء في الثلاجة.

12:47 AM



كويتياو جورينج (نودلز أرز مقلي)
مكونات:

3/4 عبوة 14 أونصة من نودلز الأرز
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا لتتبيل نودلز الأرز + 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا للطبخ
2 ملاعق كبيرة صلصة المحار. لجعلها نباتية ، استخدم صلصة المحار النباتية أو يمكنك حذف صلصة المحار تمامًا.
زيت نباتي
2 حبة كراث صغيرة مقطعة إلى شرائح
2 فص ثوم مفروم
1 بيضة كبيرة مخفوقة قليلاً
1 جزرة مقطعة قطريا
1 كوب بوك تشوي مقطع
1 كوب شرائح كرنب
16 جمبري كبير مقشر ومنزوع الجلد أو صدر دجاج منزوع الجلد والعظم. لجعلها نباتية ، يمكنك استبدالها بالتوفو.
1 كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة ومصفاة
1 بصلة خضراء مفرومة
ملح للتذوق
فلفل للذوق
طرق:

تُطهى نودلز عصا الأرز وفقًا لتعليمات العبوة. أثناء طهيه ، تأكد من تحريك القدر من حين لآخر. نودلز الأرز تحتوي على الكثير من النشويات. تقليبها أثناء الطهي سيمنعها من الالتصاق بقاع القدر. لا تفرط في طهيها لأنها ستنتهي من الطهي مع المكونات الأخرى. صفي المعكرونة واشطفها بالماء البارد للتأكد من أنها لن تلتصق ببعضها البعض. صفيها مرة أخرى على مصفاة ورج المصفاة للتأكد من إزالة الماء الزائد. ضعها جانبًا على مصفاة لمدة 15 دقيقة على الأقل للتأكد من تخلصها من المزيد من الماء. لا تريدها رطبة جدًا عند طهيها مع المكونات الأخرى. لذا ، فإن إزالة الماء الزائد خطوة مهمة.
كما هو مذكور في المقدمة ، أفضل أن نقع نودلز الأرز مع الصلصات قبل طهيها لأنها تمتص النكهة بشكل أفضل. لذا ، اخلطي 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا ، و 2 ملاعق كبيرة من صلصة المحار ، و 2 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة في وعاء كبير بما يكفي لاحتواء نودلز الأرز. اخلطي الصلصات جيدًا. أضيفي نودلز الأرز وقلبيها حتى تغطي الصلصات النودلز بالتساوي.
سخني الزيت النباتي في مقلاة. من الأفضل استخدام مقلاة غير لاصقة لأن شعيرية الأرز قد تلتصق بالمقلاة. يقلى الكراث والثوم حتى تفوح منه رائحة ، حوالي 1 دقيقة. لا تحرقه.
يُضاف الدجاج أو الجمبري ويُطهى حتى يتغير لون الجمبري أو ينضج الدجاج. في حالة استخدام التوفو ، اطهيه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً من كل جانب.
ادفع الدجاج أو الروبيان إلى جانب المقلاة لإفساح المجال لطهي البيض. أضيفي البيض واخلطيه حتى ينضج بالكامل. تأكد من كسر البيضة بحيث لا توجد قطعة كبيرة جدًا من البيض.
يُضاف الجزر والملفوف الصيني والملفوف إلى المقلاة. قم بطهيها حتى تصبح طرية ومقرمشة.
يُضاف الأرز الشعيرية إلى المقلاة ويُقلب مع المكونات الأخرى. أضف 1 ملعقة كبيرة من صلصة الصويا للتأكد من أن الخضار والبيض لها نكهة. أضف المزيد من صلصة الصويا وصلصة الصويا الحلوة وصلصة المحار إذا لزم الأمر.
إضافة الملح والفلفل حسب الذوق.
أضف براعم الفاصوليا والبصل الأخضر. قلبيهم جيدًا مع المكونات الأخرى.
أطفئ النار. قدمها وهي لا تزال دافئة. يمكنك تقديمه مع الخيار الطازج أو الخيار المخلل والجزر على الجانب. إذا كنت تحبها ساخنة ، أضف أوليك سامبال أو سريراتشا على الجانب.

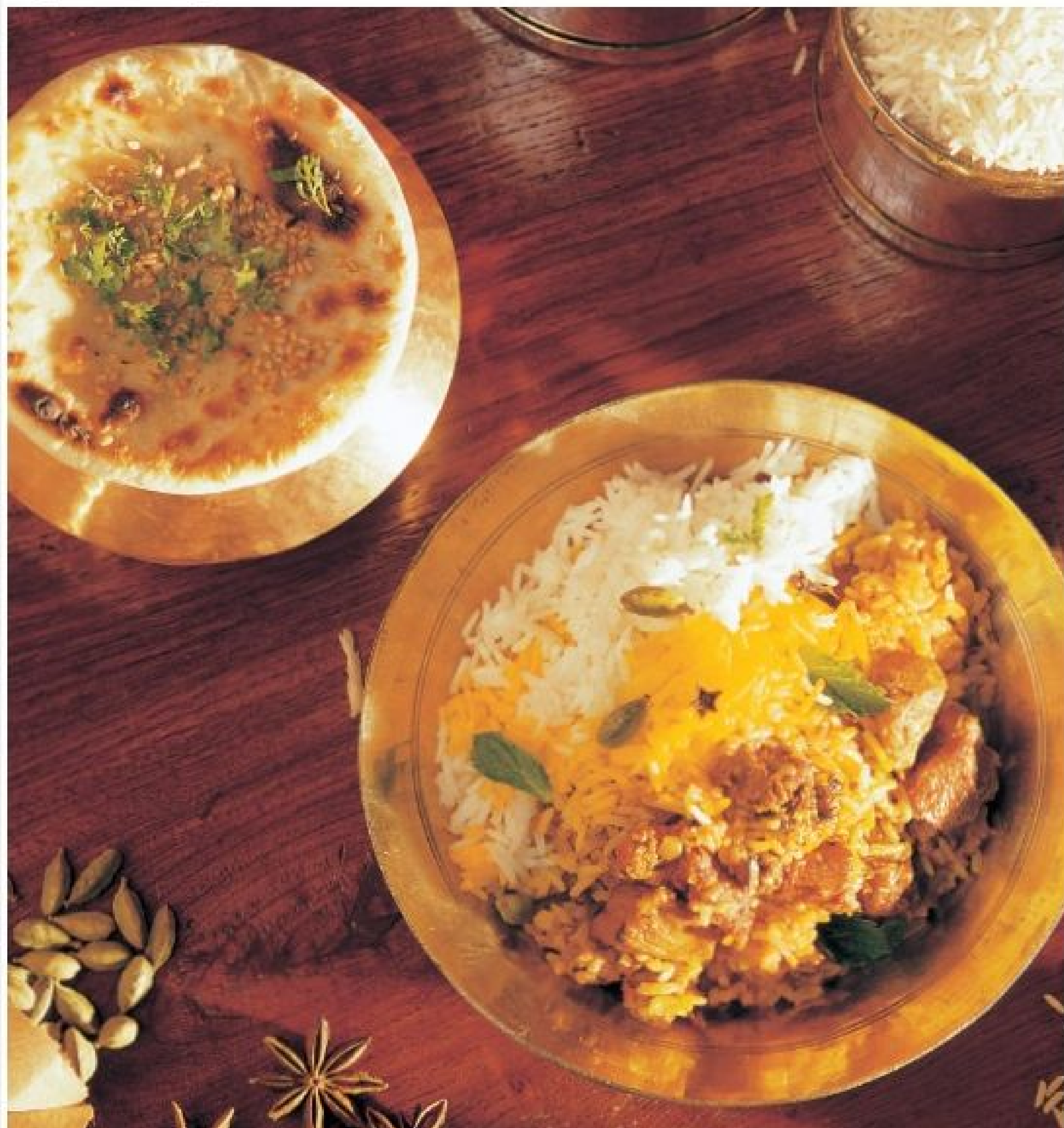
12:49 AM



(شوربة نودلز الدجاج بالسبانخ بالماء)
مكونات:

12 أونصة من المعكرونة الطازجة أو 4 حصص شخصية من النودلز الطازجة ، مطبوخة وفقًا لتوجيهات العبوة ، وتشطف بالماء البارد لمنع الالتصاق ببعضها البعض ، وتصفيتها في مصفاة لإزالة الماء الزائد. بدلًا من المعكرونة الطازجة ، يمكنك استخدام النودلز المجففة.
للحمام الجليدي: 1.5 كوب من مكعبات الثلج
للحمام الجليدي: ماء بارد
250 جرام من السبانخ المائي (وتسمى أيضًا ong choy ، Water Morning glory) ، مقطعة إلى شرائح بطول 1.75 بوصة ، استبدلها بـ bok choy إذا لم تتمكن من العثور عليها في المتاجر الآسيوية.
لعجينة التوابل: 3 حبات صغيرة أو 1 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 5 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة كبيرة من أوليك سامبال . يمكنك ضبط المقدار حسب تحملك للحرارة. أجد أن 1 ملعقة كبيرة خفيفة ، لذا اضبطها وفقًا لذلك. يمكنك استخدام الفلفل الحار الطازج إذا كنت تفضل ذلك. إذا كان الأمر كذلك ، اضبط المقدار وفقًا لتحملك للحرارة.
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة روبيان مجفف أو إيبي . يمكنك العثور على الجمبري المجفف في المتاجر الآسيوية.
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
1 صدر دجاج مسحب من الجلد ، مقطع إلى مكعبات
1.5 ملاعق طعام من صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
1 ملعقة طعام صلصة المحار أو حسب الرغبة
10 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح
1000 مل ماء
4 مكعبات من مرقة الدجاج. إذا كنت تستخدمين مسحوق المرق ، استخدمي الكمية اللازمة لعمل 1000 مل من مرق الدجاج.
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
رشة ملح أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
للتكثيف: 1 ملعقة كبيرة نشاء ذرة
للتكثيف: 1 ملعقة كبيرة ماء
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
نصف كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة بالماء الساخن ومصفاة
1 ليمونة مقطعة إلى شرائح
اختياري: بصل مقلي
اختياري: sambal oelek
طرق:

Fragrant Lamb Biryani



طرق:

لعمل حمام جليدي: ضع بعض مكعبات الثلج في وعاء كبير. أضف الماء البارد في الوعاء حتى يمتلئ 3/4.
اغلي بعض الماء في وعاء. بمجرد الغليان ، يُضاف الماء السبانخ ويُطهى لمدة دقيقة واحدة. صفي السائل وضع السبانخ المائي في حمام الثلج لإيقاف الطهي. اتركه لمدة 5 دقائق. أخرج السبانخ المائي من حمام الثلج. اتركه في مصفاة لتصريف الماء الزائد.
لعمل معجون التوابل: ضعي الكراث والثوم وسمبال أوليك والروبيان المجفف في معالج الطعام. ضعيها حتى تصبح عجينة ناعمة.
أضف الزيت النباتي في إناء. سخنيها على نار متوسطة الحرارة. أضف معجون التوابل في القدر. اقليها حتى تفوح رائحتها ويصبح الكراث طريًا. أضف الدجاج في القدر. قلبي الدجاج حتى ينضج. أضف صلصة الصويا الحلوة وصلصة المحار والفطر في القدر. يقلب المزيج حتى يغطى الدجاج بالتوابل. أضف الماء ومرق الدجاج في القدر. قلب السائل حتى يذوب مرقة الدجاج.
أضف الفلفل والملح والسكر في القدر. دع المرق يغلي. أضف نشا الذرة والماء في وعاء صغير. اخفقي بالشوكة لخلطها. صب السماكة في الوعاء. يقلب حتى يتجانس. تذوق المرق وأضف المزيد من التوابل (صلصة الصويا الحلوة والسكر والملح والفلفل) إذا لزم الأمر. دع المرق ينضج لمدة 15 دقيقة. يرفع عن النار. أضف البصل الأخضر.
لتقديمها ، قسّم المعكرونة وبراعم الفاصوليا والسبانخ إلى 3 أوعية منفصلة. ضع المرق في كل وعاء وتأكد من وضع الدجاج والفطر في كل وعاء. قدميها مع قطع الليمون على الجانب. ضع فوقها البصل المقلي إذا كنت تفضل ذلك. قدمها مع أوليك سامبال على الجانب إذا كنت تريد حرارة إضافية.

12:50 AM



مي تك تيك جورينج (نودلز جافانيز مقلي)
مكونات:

اختياري: خيار مخلل: 1/2 ملعقة صغيرة خل
اختياري: خيار مخلل: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
اختياري: خيار مخلل: نصف ملعقة صغيرة سكر
اختياري: خيار مخلل: 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
اختياري: خيار مخلل: 1/2 خيار صغير الحجم ، منزوع البذور ومقطع إلى مكعبات 1/4 بوصة
للدجاج المشوي: 1 صدر دجاج
للدجاج المخبوز: 1/2 ملعقة طعام زيت زيتون
للدجاج المخبوز: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
للدجاج المخبوز: 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
2 باقات أو حصص شخصية من نودلز البيض
لخليط البهارات المطحونة: 2 فص ثوم مهروس
لخليط التوابل المطحونة: 3 كراث صغيرة مقطعة إلى شرائح
لخليط البهارات المطحونة : شمعدانات مفرومة خشنة .
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 بيضة كبيرة مخفوقة قليلاً
1/2 كوب ملفوف مبشور
5 أوراق بوك تشوي ، مقطعة إلى شرائح
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة صلصة الصويا أو حسب الرغبة
اختياري: 1/4 ملعقة صغيرة مرق دجاج أو حسب الرغبة
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
اختياري: بصل مقلي
اختياري: مقرمشات الروبيان
طرق:

Indian Kulfi Ice Cream (left) and Gulab Jamun (Fritters in Sweet Syrup, right)



طرق:

اخلطي الخل والملح والسكر والماء الساخن جيدًا في وعاء صغير حتى يذوب السكر. يُضاف الخيار ويُحرّك حتى يتغلّف مزيج الخل على الخيار. اتركه في الثلاجة حتى يصبح جاهزًا للأكل.
سخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.
ضعي الدجاج على ورقة خبز مبطنة بالرقائق لسهولة التنظيف. رشي نصف كمية زيت الزيتون على الدجاج. نرش عليها نصف كمية الملح والفلفل. اقلب الدجاجة. رشيها بالنصف الآخر من زيت الزيتون ورشي النصف الآخر بالتساوي من الملح والفلفل.
بمجرد وصول الفرن إلى درجة الحرارة ، ضعي صينية الخبز عليها الدجاج في الفرن. اطهيه لمدة 40-45 دقيقة أو حتى ينضج تمامًا. تأكد من قلب الدجاج في منتصف الطريق أثناء الطهي إلى الجانب الآخر. بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا ، أخرجه من الفرن واتركه يرتاح لمدة 15 دقيقة تقريبًا. ستحتاج فقط إلى نصف دجاجة لصنع Mie Tek Tek Goreng. لذلك ، قطع الدجاج إلى نصفين. احفظي نصف الدجاج في الثلاجة. يمكنك استخدامه لصنع سلطة الدجاج. قطعي النصف الآخر من الدجاج إلى مكعبات.
أثناء طهي الدجاج في الفرن ، اطهي نودلز البيض وفقًا لتوجيهات العبوة. لا تفرط في طهي النودلز لأنها ستقلب مع الخضار الأخرى لإتمام الطهي. بمجرد طهي النودلز ، صفي السائل في مصفاة. باستخدام المصفاة ، اشطف المعكرونة بالماء البارد حتى تصبح باردة عند لمسها وليست ساخنة بعد الآن. شطف المعكرونة سيمنعها من الالتصاق ببعضها البعض. اتركي النودلز على مصفاة لمدة 15 دقيقة لتصريف الماء الزائد. ضعه جانبا.
أثناء طهي الدجاج وبعد طهي النودلز ، ضعي الكراث والثوم والشمعدان في معالج الطعام. اطحن البهارات حتى تصبح ناعمة.
بمجرد طهي الدجاج بالكامل وتقطيعه إلى مكعبات ، سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي على نار متوسطة عالية في مقلاة. أضف التوابل المطحونة إلى المقلاة. اقليهم حتى يصبح الكراث طريًا. ادفع التوابل إلى جانب المقلاة. يُضاف البيض المخفوق قليلاً في وسط المقلاة. يتبارى البيض. اكسري البيضة بملعقة طهي حتى لا تحتوي على كمية كبيرة من البيض.
يُضاف الملفوف والملفوف الصيني إلى المقلاة. يقلبهم لمدة 1 دقيقة. أضف الدجاج والنودلز. يقلبهم لمدة 1 دقيقة. أضف صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا ومرق الدجاج والملح والفلفل. قلب المعكرونة لتغليفها بالصلصات. بمجرد تغطيتها بالصلصات ، أضيفي البصل الأخضر. يقلب لهم لمدة دقيقة. ارفعي المقلاة عن النار.
يقسم إلى لوحين. يُغطى كل طبق بالبصل المقلي ومقرمشات الروبيان والخيار المخلل. قدميها وهي لا تزال دافئة.

12:52 AM



مي تيك تيك كواه (شوربة نودلز جاوة)
مكونات:

اختياري: خيار مخلل: 1/2 ملعقة صغيرة خل
اختياري: خيار مخلل: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
اختياري: خيار مخلل: نصف ملعقة صغيرة سكر
اختياري: خيار مخلل: 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
اختياري: خيار مخلل: 1/2 خيار صغير الحجم ، منزوع البذور ومقطع إلى مكعبات 1/4 بوصة
2 حزمة من نودلز البيض المجفف. يمكنك أيضًا استخدام حزمتين من نودلز البيض الطازج إذا كنت تفضل ذلك.
2 كراث صغير ، أرباع. سيتم معالجتها في معالج الطعام لاحقًا. إذا كان حجم الكراث الذي تشتريه كبيرًا كما يحدث عند شرائه من متاجر البقالة العادية ، استخدم 1 كراث فقط.
2 فص ثوم مقطع أنصاف. سيتم معالجتها في معالج الطعام لاحقًا.
قطعتان من الشمعدان المفرومان تقريبًا. سيتم معالجتها في معالج الطعام لاحقًا.
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 بيضة مخفوقة
4 أوراق بوك تشوي ، مفرومة
1 طماطم روما مقطعة إلى شرائح
1 كوب من الكرنب المفروم
2 كوب ماء
2.5 ملاعق طعام من صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
فلفل للذوق
1 بصلة خضراء مفرومة
1 ملعقة كبيرة بصل مقلي
اختياري: رقائق الجمبري. تخطيه إذا كنت تريد أن تجعل الطبق نباتي.
طرق:

اخلطي الخل والملح والسكر والماء الساخن جيدًا في وعاء صغير حتى يذوب السكر. يُضاف الخيار ويُحرّك حتى يتغلّف مزيج الخل على الخيار. اتركه في الثلاجة حتى يصبح جاهزًا للأكل.
قم بطهي نودلز البيض وفقًا لتوجيهات العبوة. تأكد من عدم الإفراط في طهيها لأننا سننتهي من طهيها عندما نقوم بطهي الخضار. بمجرد طهيها ، صفي السائل واشطفها بالماء البارد حتى لا تلتصق النودلز ببعضها البعض. بمجرد شطفها ، اتركها تجف في مصفاة لإزالة الماء الزائد وضعها جانبًا.
قم بمعالجة الكراث والثوم والشمعدانات في معالج الطعام. اطحنهم حتى يصبحوا معجون.
سخني الزيت النباتي في مقلاة. اقلي معجون التوابل حتى ينضج. ضعه جانبًا على المقلاة. اخفقي البيضة واسكبيها في المقلاة. اخفقي البيضة حتى تنضج.
يُضاف ملفوف بوك تشوي والطماطم والملفوف. يقلبهم لمدة 1 دقيقة.
أضف الماء والملح والفلفل وصلصة الصويا الحلوة. يقلب لخلط التوابل. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو الفلفل أو الصويا الحلو إذا لزم الأمر.
دع السائل يغلي. بمجرد الغليان ، أضيفي المعكرونة والبصل الأخضر وقلبيهم جيدًا للتأكد من تغطيتهم بالسائل. دع السائل يغلي لمدة دقيقة أخرى. أطفئ النار.
قسّمها إلى وعاءين. ضع نصف ملعقة كبيرة من البصل المقلي ورقائق الروبيان (إذا تم استخدامها) على كل وعاء. قدمي الخيار المخلل على الجانب.

12:53 AM



بوبور أيام (دجاج أرز كونجي أو دجاج أرز عصيدة)
مكونات:

3 أكواب أرز مطبوخ أو 1 كوب أرز غير مطبوخ
4 أكواب ماء في حالة استخدام أرز مطبوخ أو 6 أكواب ماء في حالة استخدام أرز غير مطبوخ. يمكنك أيضًا إضافة المزيد من الماء أثناء الطهي إذا كنت تفضله سائلًا.
2 ورق غار
3 ملاعق صغيرة مرق دجاج
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
2 بيضة مخفوقة قليلاً
فلفل للذوق
1/3 كوب دجاج مطبوخ مبشور
1 دونات صيني طويل أو دونات صيني ، محضر في الفرن حسب توجيهات العبوة ومقطع إلى شرائح بمجرد أن ينضج
2 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم
المقلية والبصل ، لذوق
اختياري: صلصة الصويا حسب الرغبة
طرق:

في حالة استخدام الأرز غير المطبوخ ، اشطف الأرز وجففه. كرر حتى يصبح الماء صافياً.
في حالة استخدام جهاز طهي الأرز ، أضيفي الأرز والماء وأوراق الغار ومرق الدجاج إلى جهاز طهي الأرز وقلبي لخلط المرقة. إذا كان جهاز طهي الأرز خاصتك به وضع كونجي ، اضبطي المؤقت على 90 دقيقة واضغطي على زر التشغيل. يرجى ملاحظة أن وقت الطهي قد يختلف اعتمادًا على جهاز طهي الأرز ، والملمس / القوام النهائي الذي تفضله ، وما إذا كنت تبدأ من الأرز المطبوخ أو غير المطبوخ. إذا لم يكن جهاز طهي الأرز الخاص بك به وضع كونجي ، فابدئي به. في حالة استخدام قدر ، تأكد من استخدام قدر غير لاصق ، وأضف الأرز والماء وأوراق الغار ومرق الدجاج إلى القدر ، وحرك القدر لخلط المرق ، ثم ضع الغطاء ، وقم بتشغيل الموقد على درجة حرارة متوسطة منخفضة.
من وقت لآخر (كل 7-10 دقائق) ، حرك الأرز في قدر الأرز أو القدر. بمجرد أن يصبح الأرز طريًا (حوالي 20 دقيقة إذا بدأت من الأرز المطبوخ) ، أضف البيض المخفوق ببطء وحركه في اتجاه واحد فقط. يضاف الملح والسكر ويقلب مرة أخرى. في حالة استخدام وعاء وبمجرد غليان الماء ، خففي الحرارة. اطهِ الأرز حتى يتفكك الأرز ويصل إلى القوام / القوام الذي تريده. أفضل أن يكون سمكي سميكًا ويستغرق الأمر حوالي 40 دقيقة في حالة استخدام الأرز المطبوخ. إذا كنت تفضله سائلًا ، اطهيه لفترة أطول وأضيفي القليل من الماء إذا لزم الأمر. بمجرد أن يصل إلى القوام / التناسق الذي تريده ، أضف الفلفل وحركه مرة أخرى. إذا لزم الأمر ، أضف المزيد من الملح والسكر وحركه. أغلق جهاز طهي الأرز أو الموقد.
أزل أوراق الغار وقسم العصيدة إلى 4 سلطانيات. يُغطى كل وعاء بالدجاج المطبوخ المبشور ، وشرائح الدونت الصينية الطويلة ، والبقدونس ، والبصل المقلي. قم برش القليل من صلصة الصويا إذا كنت تفضل ذلك. تأكد من عدم رشه كثيرًا لأنه سيجعله مالحًا.

12:55 AM



(أرز دبق أو لزج بجوز الهند المحمص)
مكونات:

للأرز: 300 جرام أرز دبق أو حلو. يرجى ملاحظة أن الأرز الدبق يختلف عن دقيق الأرز اللزج. لذا ، لا تحصل على دقيق الأرز اللزج.
بالنسبة للأرز: أوراق الموز توضع على البخار لتسهيل التعامل مع الأرز ولتنظيفه بسهولة
للأرز: 300 مل من حليب جوز الهند
للأرز: رشة ملح
لمزيج التوابل: 3 حبات صغيرة أو 1 كبيرة من الكراث ، مقطعة إلى أرباع
لخلطة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لخلط البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لخلط البهارات: 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
لخلط البهارات: 1/4 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر الحار
300 جرام من جوز الهند المبشور غير المحلى أو رقائق جوز الهند
3 أوراق غار
1 حبة ليمون ، جزء أبيض محطم وجزء أخضر مهمل
1 إجازة حامض كافير. إذا لم تتمكن من العثور عليه ، يمكنك استخدام 1/4 ملعقة صغيرة من قشر الليمون أو تخطيه.
1 ملعقة كبيرة سكر نخيل. يمكنك العثور على سكر النخيل في المتاجر الآسيوية. تبيعه بعض متاجر البقالة العادية الآن أيضًا.
ومع ذلك ، إذا لم تتمكن من العثور عليه ، فاستخدم السكر البني بدلاً من ذلك.
قليل من الملح
طرق:



Traditional Coconut Rice Platter

طرق:

نقع الأرز لمدة 4 ساعات على الأقل في اليوم. تأكد من غمر الأرز بالكامل في الماء عند نقعه.
صفي الأرز من الماء. املأ قدر البخار السفلي بالماء. ضعي أوراق الموز أو ورق الألمنيوم على قدر البخار العلوي. أجعل أوراق الموز أكبر من قدر البخار العلوي بحيث يكون هناك بروز على الجانب. بهذه الطريقة ، سيكون من السهل علي إزالة الأرز من القدر البخاري بمجرد سحب الجزء المتدلي من قدر البخار. ضع الأرز فوق قدر بخاري. ضع غطاء القدر البخاري. بخار لمدة 20 دقيقة.
أثناء تبخير الأرز ، اسكب حليب جوز الهند والملح في قدر. سخني حليب جوز الهند على نار خفيفة. استمر في التقليب حتى يغلي الحليب بلطف. لا تستخدم الحرارة العالية لأن الحليب سينفصل. بمجرد أن يغلي الحليب برفق ، ارفعي القدر عن النار وضعي الأرز المطهو على البخار في القدر. نظرًا لأن أوراق الموز بها نتوء ، يمكنني فقط سحب أوراق الموز من القدر البخاري وإلقاء الأرز في القدر. اخلطيها جيدًا حتى يُغطى الأرز بالتساوي بحليب جوز الهند. ضع أوراق الموز مرة أخرى في قدر البخار. ضع الأرز مرة أخرى في قدر البخار العلوي وأغلق الغطاء. يُطهى الأرز على البخار حتى ينضج تمامًا. بمجرد أن ينضج الأرز بالكامل. ضعه جانبا ليبرد.
أثناء انتظار الأرز ليبرد ، ضع جميع مكونات مزيج التوابل في معالج الطعام. يُخفق المزيج حتى يصبح معجونًا ناعمًا.
ضع مزيج التوابل وجوز الهند المبشور في مقلاة. نخلط جوز الهند مع خلطة التوابل حتى يغطى جوز الهند بالتوابل. يُضاف أوراق الغار ، ورق الليمون الكفيري ، وعشب الليمون ، وسكر النخيل في المقلاة. سخني المقلاة على نار متوسطة منخفضة. يتم تحميص جوز الهند على المقلاة بدون زيت. استمر في التقليب أثناء الطهي للتأكد من أن جوز الهند مغلف بالتساوي بمزيج التوابل وكذلك لمنع جوز الهند في قاع المقلاة من الاحتراق أثناء الطهي. تذوق جوز الهند وأضف الملح إذا لزم الأمر. استمر في التقليب حتى يصبح جوز الهند ذهبي اللون وجاف. بمجرد أن يصبح لونه بنيًا ذهبيًا وجافًا ، ارفع المقلاة بعيدًا عن النار. دعها تبرد لمدة 10 دقائق.
ضع جوز الهند المحمص في طبق. أزل أوراق الغار ، ورق الليمون الكفيري ، وعشب الليمون.
بلل أصابعك بالماء لمنع الأرز من الالتصاق بأصابعك. خذ بعضًا من الأرز وصنع كرة بقطر 1.5 بوصة وافرد الكرة بحيث تشكل كرة مسطحة بقطر 2 بوصة. غطي الأرز بجوز الهند المحمص. قد لا يلتصق جوز الهند المحمص بكرة الأرز تمامًا ولكن هذا جيد لأننا سنضع كرة الأرز بجوز الهند المحمص قبل التقديم مباشرة. ضع كرة الأرز في طبق التقديم. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام الأرز بالكامل لصنع الكرة.
تُسكب الكمية المتبقية من جوز الهند المحمص فوق كل كرة أرز. قدم لهم الخدمة على الفور.

12:57 AM



ناسي جورينج (أرز مقلي إندونيسي)
مكونات:

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي لقلي الأرز
3 كراث حجم صغير أو 1 كراث حجم كبير مفروم
3 فصوص ثوم مفروم
اختياري: 1 بيضة. تقليديا ، يتم تقديمه مع البيض المقلي فقط. ومع ذلك ، أود إضافة البيض المخفوق الممزوج بالأرز مثل الأرز المقلي الذي تحصل عليه عادة من المطاعم الصينية.
اختياري: 1 صدر دجاج ، 1 كتلة توفو ، أو 8 جمبري كبير جدًا. إذا كنت تريد اللحم أو التوفو ، يمكنك إضافة الدجاج أو الجمبري أو التوفو. إذا كنت تستخدم الدجاج أو التوفو ، فقم بقطع الدجاج أو التوفو إلى مكعبات. في حالة استخدام الجمبري ، قشره ولفه.
اختياري: 1 جزرة ، مقطعة إلى مكعبات صغيرة
2 كوب أرز مطبوخ. من الأفضل استخدام أرز عمره يوم واحد في هذا الطبق. إذا انتهيت للتو من طهي الأرز ، فتأكد من تبريد الأرز أولاً حتى لا يصبح رطبًا ولينًا جدًا.
اختياري: 2 ملاعق كبيرة من البازلاء الخضراء
1/2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة كبيرة صلصة محار أو حسب الرغبة. استخدم صلصة المحار النباتية لجعلها نباتية.
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أو حسب الرغبة
قليل من الملح
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
زيت نباتي لقلي البيض
2 بيضة لعمل بيض مقلي أو بيض عيون
اختياري: 1/2 خيار مقشر ومقطع إلى شرائح
اختياري: 1 حبة طماطم مقطعة إلى شرائح
طرق:

شغل الموقد على نار متوسطة عالية. أضف ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي إلى مقلاة. سخني الزيت.
أضف الكراث والثوم إلى المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها. ادفع الكراث والثوم إلى جانب المقلاة. إذا استخدمت ، اكسر البيضة في المقلاة. قلب البيضة لتقليبها بسرعة.
في حالة استخدام الدجاج أو الروبيان أو التوفو ، أضفه إلى المقلاة. اقليها حتى تنضج. بالنسبة للتوفو ، اقليها حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً فاتحاً.
أضف الجزر إلى المقلاة. اقليها لمدة 1 دقيقة. يُضاف الأرز المطبوخ والبازلاء الخضراء وصلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا وصلصة المحار والفلفل والملح إلى المقلاة. يقلب الأرز برفق حتى يغطى بالتوابل. أضف البصل الأخضر. تذوق الأرز وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. ارفعي المقلاة عن النار. يقسم الأرز إلى طبقين.
سخني الزيت في مقلاة صغيرة لقلي البيض. تقلى البيضة واحدة تلو الأخرى. يمكنك قليها حتى تصل إلى درجة النضج التي تحبينها ، أي إذا كنت تحب الصفار لا يزال سائلاً أم لا.
يُغطى كل طبق بالبيض المقلي والخيار والطماطم. قدميها وهي لا تزال دافئة.

12:58 AM



(أرز أصفر لزج مع صوص جوز الهند)
مكونات:

لتحضير الأرز: 1 كوب حليب جوز الهند
لتحضير الأرز: 1 كوب أرز دبق (أرز حلو)
لتحضير الأرز: نصف كوب ماء مغلي
لتحضير الأرز: ملعقتان صغيرتان من مسحوق الكركم.
لتحضير الأرز: قليل من الملح أو حسب الرغبة
لتحضير الأرز: 2 ورق غار
لتحضير الأرز: 1 ليمون ، جزء أبيض فقط. اسحق الجزء الأبيض بظهر السكين.
للبيض المخفوق: 2 بيضة كبيرة
للبيض المخفوق: رشة ملح
للبيض المخفوق: رشة فلفل
للبيض المخفوق: 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي لقلي البيض
لغطاء جوز الهند: 3 قطع صغيرة أو 1/2 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لغطاء جوز الهند: 3 فصوص من الثوم ، نصفين
لغطاء جوز الهند: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة أو حسب الرغبة
لغطاء جوز الهند: 1/2 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار أو حسب الرغبة
لغطاء جوز الهند: 1.5 ملعقة كبيرة زيت نباتي لقلي الطبقة العلوية
لكسوة جوز الهند: يترك كافير ليمون. يمكنك استبداله بربع ملعقة صغيرة من قشر الليمون إذا لم تتمكن من العثور عليه في المتاجر الآسيوية.
لغطاء جوز الهند: 2 ورق غار
لغطاء جوز الهند: 1 كوب جوز الهند المبشور غير المحلى أو رقائق جوز الهند
لغطاء جوز الهند: 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
لغطاء جوز الهند: 3/4 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
شرائح من الخيار
اختياري: 1 فلفل أحمر حار أو 1/4 فلفل أحمر مقطع إلى شرائح. في حالة استخدام الفلفل الأحمر الحار ، قم بإزالة البذور والأضلاع حتى لا تكون ساخنة.
طرق:

طرق:

ضع الأرز في وعاء. اشطف الأرز وصفي الماء. كرر هذه الخطوة 5 مرات أو حتى يصبح الماء صافياً. بمجرد أن يصبح الماء صافيًا ، قم بتصريف الماء.
ضعي الأرز في قدر الأرز. يُضاف حليب جوز الهند والماء المغلي إلى قدر الأرز. أضف مسحوق الكركم والملح. يحرك المزيج. أضف أوراق الغار وعشب الليمون. اتركه جانبًا لمدة ساعة ولكن لا تبدأ في تشغيل جهاز طهي الأرز بعد. بعد ساعة ، ابدأي في إناء طهي الأرز واطهي الأرز. أثناء الطهي ، تأكد من تقليب السائل من وقت لآخر باستخدام شوكة للتأكد من خلط التوابل جيدًا. تأكد من عدم التقليب كثيرًا. بمجرد الانتهاء من طهي الأرز ، تحقق مما إذا كان لا يزال لديك القليل من السائل في قدر الأرز. إذا كان الأمر كذلك ، قلّب الأرز لتغطيته بالسائل. استمر في التقليب حتى يجف السائل. تخلص من عشب الليمون وأوراق الغار.
لعمل بيض مخفوق ، أضف البيض في وعاء. اخفق البيض. أضف الملح والفلفل. يحرك المزيج. أضف الزيت النباتي في مقلاة صغيرة غير لاصقة. تأكد من أن الزيت يغطي قاع المقلاة بالكامل. سخني الزيت على نار متوسطة. نضيف البيضة المخفوقة في المقلاة. تأكد من أن البيضة تغطي قاع المقلاة بالكامل. اقلي البيضة حتى تتماسك الحواف قليلاً. اقلبها واقلي الجانب الآخر لمدة دقيقة واحدة. إزالة عموم من الحرارة. اترك البيضة تبرد قليلًا قبل تقطيعها.
لعمل طبقة من جوز الهند ، اطحن الكراث والثوم ورقائق الفلفل الحار ومسحوق الكزبرة في معالج الطعام حتى يصبحوا عجينة ناعمة. سخني 1.5 ملعقة طعام زيت نباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. نضيف معجون البهارات وأوراق الغار والليمون الكفيري ونتركه في المقلاة. يقلى حتى تصبح عطرة. أضف جوز الهند المبشور. اقلي جوز الهند حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. تأكد من استمرار تحريك جوز الهند أثناء الطهي حتى لا تطهى لفترة طويلة في بقعة واحدة مما يؤدي إلى الاحتراق. يضاف الملح والسكر ويقلب المزيج. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يرفع عن النار. تخلصي من أوراق الغار وإجازة الليمون الكفيري.
لتقديمها ، ضع الأرز في طبق. ضعي فوقه طبقة من جوز الهند. يمكنك أيضًا وضع المزيد من جوز الهند على الجانب إذا كنت تريد المزيد. يُضاف الخيار وشرائح البيض المخفوق. في حالة استخدام الفلفل الأحمر الحار أو الفلفل الأحمر ، قدميها مع الأرز. إذا كنت لا تحب طعم الفلفل الأحمر الحار أو الفلفل الأحمر ، يمكنك قليه لمدة دقيقة أو نحو ذلك. لا تطهيه لفترة طويلة لأنه سيصبح طريًا جدًا.

1:02 AM



ناسي كونينج (أرز أصفر إندونيسي)
مكونات:

2 كوب أرز ياسمين
2 كوب حليب جوز الهند. قبل فتح علبة حليب جوز الهند ، رجي علبة حليب جوز الهند أولًا حتى تمتزج جيدًا لأنه في بعض الأحيان يتم فصل حليب جوز الهند والماء في العلبة.
1 كوب ماء مغلي. استخدم الماء المغلي فقط لأنه يجعل مسحوق الكركم وحليب جوز الهند يمتزجان جيدًا حتى ينضج الأرز بشكل موحد في حليب جوز الهند ولونه أصفر.
1/2 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
1 حبة ليمون بيضاء فقط و تحطيمها لتحرير الزيت
2 ورق غار
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
2 ورق ليمون كافير أو إذا لم تتمكن من العثور عليها ، استخدم قشر الليمون من 1 ليمونة
البصل المقلي إلى الذوق
عجة شرائح. لجعلها تبدو جميلة ، بعد طهي العجة ، لف العجة بإحكام أولاً قبل تقطيعها.
اختياري: فول سوداني
اختياري: أوراق النعناع
اختياري: أيام جورينج أو الدجاج المقلي الإندونيسي . إذا كنت نباتيًا ، فاستخدم التوفو المقلي بدلاً من ذلك.
اختياري: مقرمشات الروبيان. تخطي هذا إذا كنت نباتيًا.
اختياري: perkedel kentang
اختياري: 1 خيار مقشر ومقطع إلى شرائح
طرق:

يُضاف الأرز والماء المغلي وحليب جوز الهند ومسحوق الكركم وعشب الليمون وأوراق الغار والملح وأوراق الليمون الكفيري في قدر الأرز. قلبه بشوكة حتى يمتزج حليب جوز الهند والماء جيدًا ويصبح السائل أصفر بشكل موحد من مسحوق الكركم. اتركه لمدة نصف ساعة.
بعد نصف ساعة ، شغل إناء طهي الأرز. قد ترغب في التحقق بعد 15 دقيقة من الطهي في قدر الأرز للتأكد من أن الأرز والسائل لا يزالان أصفران بشكل موحد. إذا لم يكن كذلك ، قم بتقليبها باستخدام شوكة ولكن تأكد من عدم تقليبها كثيرًا.
بعد 25 دقيقة من الطهي في قدر الأرز ، تحقق للتأكد من أن السائل لم ينفد تقريبًا بينما الأرز لا يزال قاسيًا. إذا حدث ذلك ، قم برش حوالي ملعقتين كبيرتين من الماء فوق الأرز حتى ينضج الأرز أكثر.
بمجرد الانتهاء من طهي الأرز ، تحقق للتأكد من نضج الأرز تمامًا. إذا لم يتم إضافة حوالي 2 ملاعق كبيرة من الماء في طنجرة الأرز وابدأ طهي الأرز مرة أخرى حتى يتمكن الأرز من إنهاء الطهي. في جهاز طهي الأرز الخاص بي ، لا أحتاج إلى إضافة أي سائل إضافي على الإطلاق بخلاف كوبين من حليب جوز الهند وكوب واحد من الماء المضافين في البداية ، أي أن حليب جوز الهند والماء يكفيان لطهي الأرز بالكامل . ومع ذلك ، لست متأكدًا من مواقد طهي الأرز الأخرى حيث قد يكون هناك بعض الاختلافات من ماركة طباخ أرز واحدة إلى أخرى. لم أكن بحاجة أيضًا إلى تقليب الأرز والسائل أثناء عملية الطهي ويخرج الأرز بشكل موحد إلى اللون الأصفر.
قدمي الأرز وهو لا يزال دافئًا ، وزعيه بالبصل المقلي ، وقدميه مع شرائح الأومليت. يمكنك تقديم الأرز مع أيام جورينج (دجاج مقلي إندونيسي) ، بيركيديل كينتانج ، روبيان مقرمشات ، فول سوداني ، إلخ. للنضارة ، يمكنك أيضًا تقديمه مع شرائح من الخيار والنعناع على الجانب.

1:03 AM



ناسي أودوك (أرز مطبوخ بحليب جوز الهند)
مكونات:

1 كوب أرز
4 أوراق غار
1 كوب ماء مغلي
1 كوب حليب جوز الهند
2 حبة ليمون ، جزء أبيض فقط ومسحوق باستخدام ظهر السكين لإخراج الزيت
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
1/4 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
لصلصة الفلفل الحار بالفول السوداني (إذا كان لديك حساسية من الفول السوداني): 2 ملعقة كبيرة زبدة الفول السوداني
لصلصة الفلفل الحار بالفول السوداني (إذا كان لديك حساسية من الفول السوداني): 2 ملعقة طعام من الماء المغلي
لصلصة الفلفل الحار بالفول السوداني (إذا كان لديك حساسية من الفول السوداني): 1/2 ملعقة كبيرة خل
لصلصة الفلفل الحار بالفول السوداني (إذا كان لديك حساسية من الفول السوداني): 1/2 ملعقة كبيرة من زيت السمبال .
أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
لصلصة الفلفل الحار بالفول السوداني (إذا كان لديك حساسية من الفول السوداني): ملح حسب الرغبة
البصل المقلي
طبق جانبي: 2 بيضة مخفوقة
طبق جانبي: روبيان شيبس أو إمبينج (بادي شوفان كراكرز)
اختياري: حبة خيار مقشرة ومقطعة إلى شرائح
طبق جانبي اختياري: أيام جورينج (دجاج مقلي) أو توفو مقلي أو تمبي مقلي
طرق:

اشطف الأرز بالماء البارد وجففه. كرر ذلك مرتين أو أكثر حتى يصبح الماء صافياً.
ضعي الأرز في طنجرة الأرز. أضيفي أوراق الغار والماء المغلي وحليب جوز الهند وعشب الليمون والملح ومسحوق الكزبرة. قلبها حتى تمتزج البهارات جيدًا مع الأرز والسائل.
قم بتشغيل جهاز طهي الأرز. من وقت لآخر ، حرك الأرز والسائل للتأكد من نضج الأرز بشكل موحد في السائل والبهارات.
أثناء طهي الأرز ، اصنع صلصة الفلفل الحار بالفول السوداني إذا لم تكن مصابًا بالحساسية تجاه الفول السوداني. لعمل صلصة الفلفل الحار والفول السوداني ، امزج زبدة الفول السوداني والماء المغلي والخل وأوليك السامبال في وعاء صغير. اخفقيها حتى تمتزج جيدًا. أضف الملح حسب الرغبة.
أثناء طهي الأرز ، اصنع عجة من بيضتين مخفوقتين. بمجرد طهيها ، لفها وقطعها إلى 0.5 بوصة.
بمجرد أن ينضج الأرز ويصبح دافئًا ، قسّمه على 2 إلى 3 أشخاص. نرش الجزء العلوي من الأرز بالبصل المقلي. ضعي شرائح العجة على الطبق مع الأرز. في حالة استخدام صلصة الفلفل الحار بالفول السوداني ، قسّميها وضعيها في طبق بهار صغير وضعيها على جانب الأرز. ضع رقائق الروبيان أو الروبيان على الطبق. في حالة استخدام الخيار ، ضعي شرائح منه على الطبق.
إذا كنت تستخدم أيام جورينج (دجاج مقلي) ، أو توفو مقلي ، أو تمب مقلي ، قدميها على الطبق مع الأرز.

1:04 AM



أكار تيمون كونينج (خيار مخلل أصفر)
مكونات:

1 حبة خيار متوسطة الحجم ، مقطعة إلى شرائح بطول 2 بوصة مع إزالة البذور
1 جزرة مقطعة طوليا بطول 2 بوصة وسماكة 1/6 بوصة
1 كوب فاصوليا خضراء ، مقطعة إلى شرائح بطول 2 بوصة
2 فلفل أحمر حار تايلندي (اختياري)
2 فص ثوم مفروم خشن (يتم معالجتهما في محضر الطعام)
قطعة واحدة من الزنجبيل الطازج ، مقطعة تقريبًا (ستتم معالجتها في محضر الطعام)
قطعتان من الشمعدانات ، مفرومة تقريبًا (ستتم معالجتها في محضر الطعام)
1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
4 ملاعق صغيرة خل أرز
السكر
ملح
1/2 ملعقة كبيرة ماء
1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
طرق:

اطحن البهارات: الثوم والزنجبيل والشمعدانات ومسحوق الكركم في معالج الطعام.
يسخن الزيت على نار متوسطة عالية.
اقلي البهارات حتى تصبح عطرية.
يُضاف الجزر والخيار والفاصوليا الخضراء ويُقلى حتى يصبح طريًا قليلاً.
أضف الفلفل الحار التايلندي إذا تم استخدامه.
يضاف الماء وخل الأرز والملح والسكر. بعض الناس يفضلونه مالح والبعض يفضلونه حلوًا ، لذا أضف الملح والسكر وفقًا لذلك.

1:06 AM



أسينان سايور (سلطة إندونيسية بصلصة الفول السوداني)
مكونات:

1 سكر نخيل. تُباع ماركة سكر النخيل التي أستخدمها في عبوة من عدة قطع مستديرة من سكر النخيل الصلب. تحتوي كل قطعة مستديرة على قرصين أصغر متصلين ببعضهما البعض. أستخدم قطعة مستديرة واحدة (قرصان صغيران).
1 كوب ماء
5 ملاعق كبيرة زبدة فول سوداني
2.5 ملاعق كبيرة خل
1.5 ملعقة صغيرة من أوليك السامبال . أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1 خيار مقطع إلى أنصاف ومقطع إلى شرائح
1/2 كوب من الخردل الحامض المخلل ، يشطف عدة مرات في الماء البارد للتخلص من الملح والخل ومحلول الملح المقطّع حسب حجم اللدغة. إذا لم تتمكن من العثور عليه في المتجر الآسيوي ، فيمكنك تخطيه.
2 جزر ، جوليينيد
3/4 كوب كرنب مقطع إلى حجم قضمة
2 كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة ومصفاة
2 ورقتان من خس رومين ، مقطع إلى حجم لقمة
2 ملاعق كبيرة من الفول السوداني
طرق:

املأ قدرًا صغيرًا بكوب من الماء وضع سكر النخيل في القدر. دع الماء يغلي ليذوب السكر. بمجرد أن يذوب السكر ، أطفئي النار.
اخلطي خليط السكر والماء مع زبدة الفول السوداني في وعاء صغير. اخفقيها حتى تصبح زبدة الفول السوداني أقل سماكة وسلسة تمامًا. يضاف الخل ، أوليك السمبال ، والملح ويخفق. أضف المزيد من الملح إذا كنت تفضل ذلك. إذا كنت تحبها ساخنة ، يمكنك إضافة المزيد من أوليك سامبال. نظرًا لأن قوام تتبيلة الفول السوداني قد يعتمد على العلامة التجارية لزبدة الفول السوداني التي تستخدمها ، أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الماء الساخن إذا كانت صلصة الفول السوداني سميكة جدًا بالنسبة لك. خفقت. أضف المزيد من الماء الساخن حتى يصل إلى القوام الذي تريده.
يُمزج الخيار مع الخردل الحامض المخلل والجزر والملفوف وبراعم الفاصوليا في وعاء كبير. نسكب الصلصة فوق الخضار.
اخلطي الصلصة مع الخضار. غطي الوعاء بغلاف بلاستيكي واترك الخضار منقوعة لمدة 6 ساعات على الأقل.
بمجرد أن تصبح جاهزًا لتناوله ، أضف الخس في الوعاء وقلبه جيدًا. ضعي الفول السوداني فوق السلطة.

1:08 AM



باكمي جورينج سايور (نودلز نباتية مقلية)
مكونات:

1/2 رطل من نودلز البيض الصيني المجفف أو نودلز البيض الطازج
3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
2 فص ثوم مفروم
2 كراث ، مقطع إلى شرائح
1 بيضة كبيرة مخفوقة قليلاً
1 كوب زهيرات بروكلي ، مقطعة إلى قطع صغيرة الحجم
1 كوب كرنب مقطع شرائح
1 ساق كرفس مقطع إلى شرائح رفيعة
1 جزرة ، جوليينيد
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أو حسب الرغبة
1 كوب من براعم الفاصوليا
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
طرق:

اطبخي النودلز حسب تعليمات العبوة. لا تفرط في طهيها لأنها ستنتهي من الطهي مع المكونات الأخرى. صفي المعكرونة واشطفها بالماء البارد للتأكد من أنها لن تلتصق ببعضها البعض. صفي النودلز مرة أخرى على مصفاة ورج المصفاة للتأكد من إزالة الماء الزائد. ضعي النودلز جانبًا على مصفاة لمدة 15 دقيقة على الأقل للتأكد من التخلص من المزيد من الماء. لا نريدها رطبة جدًا عند طهيها مع المكونات الأخرى. لذا ، فإن إزالة الماء الزائد خطوة مهمة. يرجى الاطلاع على الملاحظة أدناه إذا كنت ترغب في جعل المعكرونة أكثر نكهة.
كما هو مذكور في المقدمة ، أفضل أن نقع المعكرونة بالصلصات قبل طهيها لأنها تمتص النكهة بشكل أفضل. إذا كنت تفضل هذه الطريقة أيضًا ، فمزج صلصة الصويا وصلصة المحار وصلصة الصويا الحلوة في وعاء كبير بما يكفي لاحتواء النودلز. اخلطي الصلصات جيدًا. نضيف المعكرونة ونقلبها في الصلصات حتى تغطي الصلصات المكرونة بالتساوي. إذا كنت تفضل عدم تتبيل النودلز ، فتخط هذه الخطوة.
سخني الزيت النباتي في مقلاة. من الأفضل استخدام مقلاة غير لاصقة لأن المعكرونة تميل إلى الالتصاق بالصينية. يقلى الكراث والثوم حتى يصبحا رائعين ، حوالي 1 دقيقة. لا تحرقه.
يُضاف البروكلي ويُطهى حتى يتغير لونه وينضج.
ادفع البروكلي إلى جانب المقلاة لإفساح المجال لطهي البيض. أضيفي البيض واخلطيه حتى ينضج بالكامل. تأكد من كسر البيضة بحيث لا توجد قطعة كبيرة جدًا من البيض.
أضف الجزر والكرفس والملفوف إلى المقلاة. اطهيه حتى يصبح طريًا قليلًا ولكن ليس طريًا جدًا.
أضيفي النودلز إلى المقلاة وقلبيها مع المكونات الأخرى. إذا قمت بنقع النودلز قبل إضافة النودلز ، أضف فقط المزيد من صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا إذا لزم الأمر. إذا كنت لا تتبيل النودلز ، أضف صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا وقلّبهم جيدًا.
أضف الملح والفلفل. تذوقه. أضف المزيد من الملح والفلفل وصلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا إذا لزم الأمر.
أضف براعم الفاصوليا والبصل الأخضر. قلبيهم جيدًا مع المكونات الأخرى.
أطفئ النار. قدمها وهي لا تزال دافئة. يمكنك تقديمه مع الخيار الطازج أو الخيار المخلل على الجانب. إذا كنت تحبها ساخنة ، أضف أوليك سامبال أو سريراتشا على الجانب.

1:09 AM



باكوان جاجونج (فطائر الذرة)
مكونات:

1 بيضة كبيرة مخفوقة قليلاً
1 كوب ذرة نواة (مجمدة أو طازجة)
1 بصلة صغيرة مفرومة
3 بصل أخضر مفروم
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
3/4 كوب دقيق
1/2 كوب ماء
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل
زيت نباتي للقلي
طرق:

اصنع الخليط عن طريق خلط البيض والذرة والبصل الأخضر والبصل والبيكنج بودر والدقيق والملح والفلفل معًا في وعاء.
أضف الماء شيئًا فشيئًا إلى الخليط واخلطه حتى يتجانس الخليط جيدًا مع التأكد من أن الخليط لا يصبح رقيقًا جدًا. يجب أن يكون الخليط سميكًا ولكن ليس سميكًا جدًا أو رقيقًا جدًا بحيث يمكن إسقاطه في الزيت الساخن ويمكنه البقاء معًا.
سخني الزيت النباتي. ضعي ملعقة كبيرة ممتلئة من الخليط في الزيت الساخن. اقليها حتى تصبح بنية على كلا الجانبين.
أخرجي الفقاقيع باستخدام ملعقة مثقوبة للسماح بتقطير الزيت ووضعه على منشفة ورقية لامتصاص الزيت.
قدمي الفطائر وهي لا تزال ساخنة مع صلصة الفلفل الحلو . يمكنك شراء صلصة الفلفل الحار الحلو من متجر بقالة آسيوي أو من الممر الآسيوي لمتجر البقالة الخاص بك. عادة ما تستخدم صلصة الفلفل الحار الحلو لفائف الربيع أو لفائف البيض.

1:11 AM



بكوان سايور (فطائر خضروات)
مكونات:

1 كوب + 3 ملاعق كبيرة طحين لجميع الأغراض ، حوالي 170 جرام
3 ملاعق كبيرة دقيق أرز. تأكد من استخدام دقيق الأرز وليس دقيق الأرز اللزج لأنهما مختلفان.
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
250 مل ماء
1 بيضة كبيرة مخفوقة
4 فصوص ثوم مبشورة
2 كوب من براعم الفاصوليا
1 كوب ملفوف مبشور
1 جزرة ، جوليينيد
2 بصل أخضر مقطع ناعم
للقلي: زيت نباتي
اختياري: صلصة الفلفل الحار الحلو
اختياري: الفلفل الحار التايلندي
طرق:

يُضاف الدقيق لجميع الأغراض ودقيق الأرز والبيكنج بودر والملح والفلفل في وعاء الخلط. امزجه باستخدام ملعقة مطاطية. أضف الماء شيئا فشيئا. اخلطيها حتى يصبح الخليط ناعمًا. أضف البيض المخفوق في الوعاء. اخلطي الخليط مرة أخرى حتى يصبح ناعمًا. يُضاف الثوم وبراعم الفاصوليا والملفوف والجزر والبصل الأخضر. امزجها مرة أخرى.
صب ما يكفي من الزيت النباتي في مقلاة عميقة لقلي الخليط. سخني الزيت على درجة حرارة متوسطة. بمجرد أن يسخن الزيت ، اغرف الخليط بملعقة واسقطه برفق في الزيت الساخن. بناءً على حجم المقلاة الخاصة بك ، يمكنك قلي العديد منها في ذلك الوقت ولكن تأكد من عدم ازدحام المقلاة حتى لا تنخفض درجة حرارة الزيت كثيرًا مما يتسبب في أن تصبح الفطيرة زيتية. بمجرد أن يصبح لون الفطيرة ذهبيًا من جهة ، اقلبها إلى الجانب الآخر لقليها. بمجرد أن يتحول لون كلا الجانبين إلى اللون البني الذهبي ، أخرجي الفطيرة من المقلاة باستخدام ملعقة مثقوبة لتصريف الزيت الزائد قدر الإمكان. ضع الفطائر على الطبق المبطن بمنشفة ورقية. استمر في هذه الخطوة حتى يتم استخدام الخليط.
قدمها وهي لا تزال ساخنة. يمكنك تقديمها مع صلصة الفلفل الحار الحلو على الجانب أو الفلفل الحار إذا كنت تحب الحرارة.

1:12 AM



Pan-fried Tofu Omelet

كومبرو إيسي تمب (كرات الكسافا المقلية مع التمبيه)
مكونات:

للبشرة: 16 أوقية كسافا مجمدة مبشورة. أحضره إلى درجة حرارة الغرفة. إذا لم تتمكن من العثور على الكسافا المبشور المجمد ، يمكنك استخدام الكساف المجمد. أحضره إلى درجة حرارة الغرفة. إذا كنت تستخدم الكسافا الطازجة ، قشر القشر.
للبشرة: 1 بصلة خضراء ، جزء أبيض مهمل وجزء أخضر مقطع إلى شرائح رفيعة
للبشرة: نصف ملعقة صغيرة ملح
للبشرة: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
لعجينة التوابل: 3 كراث صغير أو 1 كراث كبير ، مقطعة إلى أرباع لتسهيل عملية التحضير في معالج الطعام
لعجينة البهارات: 2 فص ثوم ، مقطعان تقريبًا إلى شرائح لتسهيل عملية التحضير في معالج الطعام
لعجينة التوابل: 1/2 فلفل هلابينو أو حسب الرغبة ، مقطعة إلى شرائح لتسهيل عملية المعالجة في معالج الطعام. إذا كان لديك تحمل منخفض للحرارة ، فتخلص من بذور وأضلاع فلفل هالابينو.
للحشوة: 1.5 ملعقة زيت نباتي
للحشوة: 2 ورق غار
للحشوة: 1/4 ملعقة صغيرة من بودرة الخولنجان (تقطيع أو كنكور)
للحشوة: 2 أوقية تمبيه ، باستخدام سكين ، مفتتة لفصل الحبوب. تأكد من حصولك على تمبيه بدون نكهة أو نكهة أصلية لأننا لا نريد نكهة أخرى تتداخل مع التوابل المستخدمة في صنع كومبرو.
للحشوة: نصف حبة طماطم روما مقطعة إلى مكعبات صغيرة
للحشوة: 1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
للحشوة: رشة فلفل أو حسب الرغبة
للحشوة: 1.5 ملعقة ماء
للحشوة: 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
للحشوة: 1/2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
لتحضير القلي العميق: زيت نباتي
اختياري للتقديم: صلصة الفلفل الحار الحلو
اختياري للتقديم: الفلفل الحار التايلندي. هذه طريقة تقليدية يتم تقديمها كومبرو في إندونيسيا. إذا لم يكن لديك تسامح تجاه الحرارة أو لديك القليل منها ، فتخطي ذلك.
طرق:



Classic Nasi Goreng
(Indonesian Fried Rice)

طرق:

ضع الكسافا المجمدة المبشورة في مصفاة لتصريف السائل. اتركه لمدة نصف ساعة. خلال هذا الوقت ، قد ترغب في الضغط عليه بظهر الملعقة عدة مرات لتصريف المزيد من السائل لأن السائل سيؤثر على القوام ويتسبب في تناثر الزيت عند القلي. إذا كنت تستخدم كسافا مجمدة ، ابشرها بعد أن تكون في درجة حرارة الغرفة. للكسافا الطازجة ، ابشرها بعد تقشيرها عن الجلد.
ضع الكساف المبشور في وعاء صغير. يُضاف البصل الأخضر والملح ومسحوق الكزبرة. باستخدام ملعقة مطاطية ، اخلطي المكونات جيدًا واتركيها جانبًا.
يُضاف الكراث والثوم وفلفل الهالبينو في محضر الطعام. قم بنبضها حتى تصبح عجينة.
سخني الزيت النباتي في مقلاة صغيرة على نار متوسطة عالية. يُضاف معجون التوابل وأوراق الغار ومسحوق الخولنجان في المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها وينضج الكراث. يُضاف التيمب ويُقلب حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. أضيفي الطماطم وقلبيها حتى تنضج الطماطم. أضف البصل الأخضر والفلفل والماء والملح والسكر. قلبها لخلط التوابل مع المكونات الأخرى. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو السكر أو الفلفل إذا لزم الأمر. اطهيه حتى يتبخر الماء تمامًا. إزالة عموم من الحرارة. ضعي الحشوة على طبق صغير حتى تبرد.
بمجرد أن تبرد الحشوة ، خذ القليل من خليط الكسافا ، وشكلها على شكل كرة بقطر 1 بوصة ، وضعها على راحة يدك. افردها على يدك بحيث يبلغ طولها حوالي 1.75 بوصة. بعرض 1.25 بوصة. ضع الحشوة فوقه. خذ القليل من خليط الكسافا من الوعاء لتغطية الحشوة بحيث تكون مغطاة بالكامل ولها شكل كروي بيضاوي. باستخدام أصابعك ، اضغط برفق على الكرة البيضاوية بالكامل حتى يتم ضبطها وتعبئتها ، وتشكل الكسافا كرة ناعمة. هذا سيمنع الكرة من الانهيار أثناء الطهي. ضعها على طبق. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام خليط الكسافا بالكامل. إذا تركت الحشوة ، يمكنك تناوله مع الأرز الدافئ ، ومذاقه جيد مع الأرز.
سخني كمية كافية من الزيت النباتي في مقلاة عميقة على نار متوسطة عالية. تأكد من أن الزيت يكفي لتغطية الكرة تمامًا أثناء القلي. بمجرد أن يسخن الزيت ، أضف الكرات إلى المقلاة. لا تريد تكديس المقلاة لأنها ستنخفض درجة الحرارة. عادةً ما أقوم بقلي 4 في كل مرة ولكن ذلك يعتمد على حجم المقلاة الخاصة بك. بمجرد أن يصبح لون كل الجوانب ذهبيًا ، أخرج مزيجًا من الزيت باستخدام ملعقة مشقوقة لتصريف أكبر قدر ممكن من الزيت وضعه على طبق مبطن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة حتى يتم طهي كل كومبرو. أطفئ النار.
بينما لا يزال دافئًا ، قدمي كومبرو مع صلصة الفلفل الحار أو الفلفل التايلاندي الحار إذا كنت تفضل ذلك.

1:14 AM



قادو قادو (سلطة اندونيسية بصلصة الفول السوداني)
مكونات:

1 12 أوقية من التوفو الثابت. يرجى الاطلاع على الأساليب أو الملاحظة أدناه لمعرفة كيفية تحضير التوفو.
4 بيضات مسلوقة ومقطعة بالطول
اختياري: 1 تمبه ، مقطعة إلى حجم اللدغة
زيت نباتي لقلي التوفو والتمبيه
مكعبات الثلج لعمل حمام ماء مثلج
1.5 كوب من الفاصوليا الطويلة المقطعة إلى شرائح بطول 2 بوصة
1 chayote ، مقشرة ومفرومة إلى مكعبات
2 كوب كرنب شرائح
1 حبة بطاطس متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
1 خيار مقطع شرائح
2 كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة ومصفاة
4 أوراق خس ، مقطعة إلى شرائح
لتتبيلة صلصة الفول السوداني: نصف ملعقة صغيرة تمر هندي مذاب في ملعقتين كبيرتين من الماء المغلي
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
لصلصة الفول السوداني: 2 فص ثوم مفروم ناعماً
لتتبيلة صلصة الفول السوداني: 1 ملعقة كبيرة من أوليك السمبال أو حسب الرغبة . أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
لصلصة الفول السوداني: 1.5 كوب ماء
لتتبيلة صلصة الفول السوداني: قطعة واحدة من سكر النخيل أو حسب الرغبة. يأتي سكر النخيل الذي اشتريته مع عدة قطع مستديرة من سكر النخيل الصلب. لذلك ، يمكنني استخدام 1. يمكنك استخدام أقل أو أكثر حسب تفضيلاتك. إذا كنت ترغب في استخدام كمية أقل ، قم بتقطيعها بسكين واستخدمها حسب الكمية التي تريدها.
لصلصة الفول السوداني: 3/4 كوب زبدة الفول السوداني. استخدم زبدة الفول السوداني الناعمة لأننا نريد أن تكون الصلصة ناعمة.
لتتبيلة صلصة الفول السوداني: 1.5 ليمونة حامضة. يمكنك استخدام المزيد من الليمون الحامض أو القليل من الجير حسب تفضيلاتك.
لتتبيلة صلصة الفول السوداني: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق البصل أو حسب الرغبة
لتتبيلة صلصة الفول السوداني: 1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
اختياري: رقائق الجمبري. تجاهلها إذا كنت نباتيًا.
اختياري: بصل مقلي
طرق:



طرق:

تحضير التوفو عن طريق تجفيفه وشطفه وتجفيفه بمنشفة ورقية. بعد ذلك ، ضعه فوق المصفاة وضع وعاء فوق التوفو. اتركه لمدة 15 دقيقة أو نحو ذلك. سيؤدي وزن الحاوية الموجودة أعلى التوفو إلى تصريف المزيد من السوائل من التوفو. يمكنك تركه أطول من 15 دقيقة إذا كان لديك المزيد من الوقت وسيتم سحب المزيد من السوائل منه. بعد ذلك ، جفف التوفو بمنشفة ورقية وقطّعها إلى مكعبات.
افتح الموقد وقم بتسخين الزيت النباتي في مقلاة. أضف التوفو إلى المقلاة لقليها. لا تحركه أو تقلبه حتى يصبح الجانب السفلي بنيًا ذهبيًا فاتحًا. بمجرد أن يصبح القاع بنيًا ذهبيًا فاتحًا ، اقلبه لطهي الجانب العلوي. اطبخي حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. بمجرد الانتهاء من ذلك ، باستخدام ملعقة مشقوقة ، أخرج التوفو من المقلاة وضعه على الطبق المبطن بمنشفة ورقية. إذا كنت تستخدم التمبيه ، فافعل نفس الشيء ، أي اقليها حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا ، واقلبها على الجانب الآخر لتطهى حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا ، وصفي التوفو على طبق مبطّن بمنشفة ورقية.
اغلي بعض الماء في وعاء. أثناء انتظار الماء ليبدأ في الغليان ، جهز حمام الماء المثلج بملء ثلثي وعاء كبير بمكعبات الثلج والماء. عندما يغلي الماء ، أضف حبوب طويلة واطبخها حسب درجة النضج التي تفضلها. أنا أفضل مقرمشة قليلاً لكن معظم الناس يحبونهم مطبوخون تمامًا. بمجرد الانتهاء من ذلك ، صفي الماء وضعي الفاصوليا الطويلة في حمام الماء المثلج لمدة دقيقتين تقريبًا. سيؤدي ذلك إلى إيقاف عملية الطهي والحفاظ على لونها. أخرج الفاصوليا الطويلة من الماء المثلج واتركها تجف في مصفاة لإزالة الماء الزائد.
قم بالخطوة 3 أعلاه من أجل الكرنب والملفوف. بالنسبة إلى chayote ، أفضل أن يتم طهيه بالكامل لأن chayote المقرمش يبدو نيئًا بالنسبة لي. إذا كنت تفضل الملفوف نيئًا ، يمكنك تخطي طهيه. ومع ذلك ، يتم طهي الملفوف تقليديا. أنا أفضل الملفوف طري مقرمش. لذلك ، أضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة أو حتى أقل.
تُطهى البطاطس في الماء حتى تنضج تمامًا. بمجرد الطهي ، قم بتجفيفه.
ضع كل الخضروات جانبًا أثناء تحضير صلصة الفول السوداني.
احتفظ بعصير التمر الهندي أثناء التخلص من التمر الهندي.
سخني الزيت النباتي في قدر. اقلي الثوم ودقيق السمبال حتى تفوح رائحة الثوم. أضف 1.5 كوب ماء وعصير تمر هندي وسكر النخيل. دع سكر النخيل يذوب في الماء قبل إضافة زبدة الفول السوداني وعصير الليمون ومسحوق البصل والملح. قلب القدر للتأكد من أن الصلصة ناعمة. تذوقه وأضف المزيد من الملح وعصير الليمون إذا لزم الأمر.
بمجرد أن تصبح الصلصة ناعمة ، ارفعيها عن النار واتركيها تبرد.
لتقديمها ، قسّم جميع الخضار (بما في ذلك الخيار ، والخس ، وبراعم الفاصوليا) ، والتوفو / التمبيه ، وشرائح البيض المسلوق بالتساوي إلى 4 أطباق. قسمي صلصة الفول السوداني إلى 4 حصص واسكبي كل جزء في كل طبق. اخلطي الصلصة مع الخضار. ضع عليها رقائق الجمبري والبصل المقلي إذا استخدمت.

1:15 AM



جوديج (يخنة الجاك فروت الصغيرة)
مكونات:

1 علبة من فاكهة الكاكايا الخضراء الصغيرة ، مصفاة ومغسولة. ضعه جانبًا على مصفاة لتصريف المزيد من السائل من شطفه بالماء. تأكد من استخدام الجاك فروت الأخضر الصغير حيث يوجد أيضًا فاكهة الكاكايا الناضجة التي تباع في العلبة. لون الكاكايا الناضجة أصفر بدلاً من الأخضر وطعمه حلو.
4 بيضات مسلوقة مقشرة
لعجينة التوابل: 6 قطع صغيرة أو 2 كراث حجم كبير (حوالي 90 جرام) ، مقطعة إلى أرباع
لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة كبيرة من بذور الكزبرة
لعمل عجينة البهارات: 3 شمعات ، مفرومة خشناً. إذا لم تتمكن من العثور على الشموع في المتاجر الآسيوية ، فيمكنك استبدالها بجوز المكاديميا.
300 مل ماء
3 أكياس شاي أسود. يستخدم الشاي لتحقيق اللون البني الغامق. تقليديا ، تستخدم أوراق خشب الساج لتحقيق اللون البني الداكن. لذلك ، إذا كان بإمكانك العثور على أوراق خشب الساج ، فاستخدم أوراق خشب الساج بدلاً من أكياس الشاي.
50 جرام سكر نخيل
5 أوراق غار
1/2 ملعقة صغيرة مسحوق الخولنجان
300 مل حليب جوز الهند. إذا كنت تستخدم حليب جوز الهند ، فتأكد من رج العلبة بقوة قبل فتحها. هذا للتأكد من خلطه جيدًا حيث يتم فصل حليب جوز الهند أحيانًا.
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود
أرز مطبوخ دافئ
اختياري: sambal oelek
اختياري: روبيان مقرمش أو شيبس. أستخدم وجبة خفيفة من الروبيان لأنها مقلية وجاهزة للأكل.
طرق:

اطحن الكراث والثوم وبذور الكزبرة والشمعدانات في معالج الطعام حتى تصبح عجينة ناعمة.
أضف فاكهة الكاكايا الخضراء الصغيرة ، 300 مل من الماء ، وأكياس الشاي في وعاء. اطبخي حتى يغلي الماء. اخفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة. يُضاف البيض المسلوق ومعجون التوابل وسكر النخيل وأوراق الغار ومسحوق الخولنجان وحليب جوز الهند في القدر. قلب السائل كل 20 دقيقة للتأكد من عدم فصل حليب جوز الهند. اطبخها لمدة ساعة. أزل أكياس الشاي وتخلص منها. يضاف الملح والفلفل ويقلب المزيج. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو الفلفل إذا لزم الأمر. قلبه كل 15 دقيقة واستمر في الطهي حتى يختفي السائل تقريبًا. بعض الناس يحبون جودجهم الجافة. لذلك ، يمكنك طهيه حتى يختفي السائل تمامًا. أحب أن أتناول القليل من الصلصة مع الأرز ، لذلك أطبخها حتى يختفي السائل تقريبًا ولكن لا يزال غير جاف. يرفع عن النار. تجاهل أوراق الغار.
انقليها إلى طبق التقديم وقدميها مع الأرز الدافئ. يمكنك تقديمه مع أوليك سامبال ومقرمشات الروبيان على الجانب.

1:17 AM



أوراق الكسافا
مكونات:

لتبييض أوراق اللفت أو الكسافا: 1 ملعقة كبيرة ملح
410 جرام من الكرنب الطازج أو أوراق الكسافا. إذا كنت تستخدم اللفت ، فتخلص من الساق واقطع الأوراق تقريبًا. بدون الساق ، ستحتاج إلى حوالي 260 جرامًا أو 4 أكواب لأن بعض المتاجر تبيع الكرنب الطازج في عبوة حيث يتم شطفه وتقطيعه بدون الساق. إذا كنت تستخدم أوراق الكسافا ، اقطعها.
لعجينة التوابل: 3 كراث صغير الحجم أو 1 كراث كبير مقطوع إلى أرباع
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1/2 ملعقة طعام من مسحوق الكزبرة
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: 1/2 "زنجبيل طازج مقطع إلى شرائح
لعجينة البهارات: 2 ملاعق كبيرة من السمبال أوليك
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
2 ورق غار
2 ورق ليمون كافير. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الليمون الكفيري ، يمكنك استبدالها بقشر الليمون. استخدم حوالي نصف ملعقة صغيرة منه.
1 حبة ليمون ، جزء أبيض محطم بظهر السكين وجزء أخضر مهمل
اختياري: 1 فلفل أحمر مقطع إلى شرائح
100 مل حليب جوز الهند
300 مل ماء
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
طرق:

أضف كمية كافية من الماء في إناء حتى تغطي الكرنب أو أوراق الكسافا به أثناء الطهي. اجعليه يغلي. أضف 1 ملعقة كبيرة ملح في القدر. يُضاف الكرنب أو أوراق الكسافا في قدر. إذا كنت تستخدم أوراق الكسافا ، اطبخها لمدة 10 دقائق على الأقل. سيؤدي ذلك إلى إزالة السم من الأوراق. إذا كنت تستخدم اللفت ، اطهيه حتى يصبح طريًا قليلاً. صفي الماء واتركيه في مصفاة لتصريف الماء الزائد.
قم بمعالجة جميع مكونات معجون التوابل (الكراث والثوم ومسحوق الكزبرة ومسحوق الكركم والزنجبيل وأوليك السمبال) في معالج الطعام حتى تصبح عجينة ناعمة.
سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. اقلي معجون التوابل حتى تفوح رائحته. تُضاف أوراق الغار ، وأوراق الليمون الكافر والليمون إلى المقلاة. اقليهم لمدة دقيقتين. يُضاف اللفت أو أوراق الكسافا والفلفل الأحمر إذا استخدم في المقلاة. قلبي الفلفل حتى يصبح طريًا ومقرمشًا. أضف الماء وحليب جوز الهند والملح والفلفل. اطهيه حتى يغلي. خففي الحرارة ليغلي ببطء مع التقليب. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. اطبخي حتى يصبح السائل سميكًا قليلاً ولكن تأكد من تقليب السائل من وقت لآخر. بمجرد أن تصبح سميكة ، ترفع عن النار.
قدمها مع الأرز.

1:20 AM



Spicy Padang Eggs

غولاي نانغكا بادانغ (بادانغ يونغ جاك فروت كاري)
مكونات:

2 علبة من الكاكايا الخضراء الصغيرة ، مصفاة ومغسولة. ضعه جانبًا في مصفاة لتصريف المزيد من السائل من شطفه بالماء.
لعجينة التوابل: 4 حبات متوسطة الحجم من الكراث ، حوالي 85 جرام ، مقطعة إلى أرباع
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة التوابل: 1/2 ملاعق كبيرة من أوليك السمبال أو حسب الرغبة . إذا كان بإمكانك العثور على فلفل أحمر حار طازج ، يمكنك استخدامه بدلاً من أوليك سامبال.
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش من الزنجبيل الطازج المقطع إلى شرائح
لعجينة البهارات: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لعمل عجينة البهارات: 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق الخولنجان
لعمل معجون البهارات: نصف ملعقة صغيرة من بودرة الهال
معجون التوابل: 1 شمعة
معجون البهارات: رشة من بذور اليانسون
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
1 ساق من عشب الليمون ، الجزء الأبيض فقط والجزء الأخضر مهمل. اهرسي الجزء الأبيض بظهر السكين حتى يفتح ويطلق النكهة أثناء الطهي.
2 ورق غار
2 ورق ليمون كافير. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الليمون الكفيري ، يمكنك استبدال أوراق الليمون الكفيري بقشر الليمون من 1 ليمونة.
1 فص
350 مل من حليب جوز الهند
250 مل ماء
2 جرام من معجون التمر الهندي أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1.5 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود أو حسب الرغبة
أرز أبيض دافئ. الصلصة جيدة مع الأرز لأن الأرز يمتص النكهة. لذا ، تأكد من تقديمها مع الأرز.
طرق:



طرق:

ضعي الكراث ، والثوم ، ودقيق السمبال ، والزنجبيل ، ومسحوق الكركم ، ومسحوق الخولنجان ، ومسحوق الهال ، وبذور الشمعدان واليانسون في معالج الطعام. اخفقها حتى تصبح عجينة ناعمة.
سخني 1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في قدر على نار متوسطة عالية. يُضاف معجون التوابل وعشب الليمون وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري والقرنفل إلى القدر. اقليها حتى تفوح رائحتها وتنضج الكراث ، حوالي 4-5 دقائق. تأكد من تقليب معجون التوابل من وقت لآخر حتى لا تحرقه.
أضف فاكهة الكاكايا الصغيرة في القدر. قلبه حتى يغطى بمعجون التوابل ويطري قليلاً. يُضاف حليب جوز الهند والماء ومعجون التمر الهندي والملح والسكر والفلفل الأسود. قلب السائل لخلط التوابل. دع السائل ليغلي. بمجرد الغليان ، خففي الحرارة إلى متوسطة. قلب السائل من وقت لآخر للتأكد من أن حليب جوز الهند لا يتخثر. اطبخي حتى تصبح ثمرة الكاكايا طرية ومطهية تمامًا. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. حرك السائل لخلط توابل إضافية. اعتمادًا على كثافة الصلصة التي تريدها ، يمكنك طهيها لفترة أطول قليلاً لتكثيف الصلصة. أفضل سمكتي قليلاً بدلاً من السائل. ارفعي القدر عن النار بمجرد وصول الصلصة إلى القوام الذي تريده.
انقليها إلى وعاء التقديم وقدميها مع الأرز الأبيض الدافئ.

1:22 AM



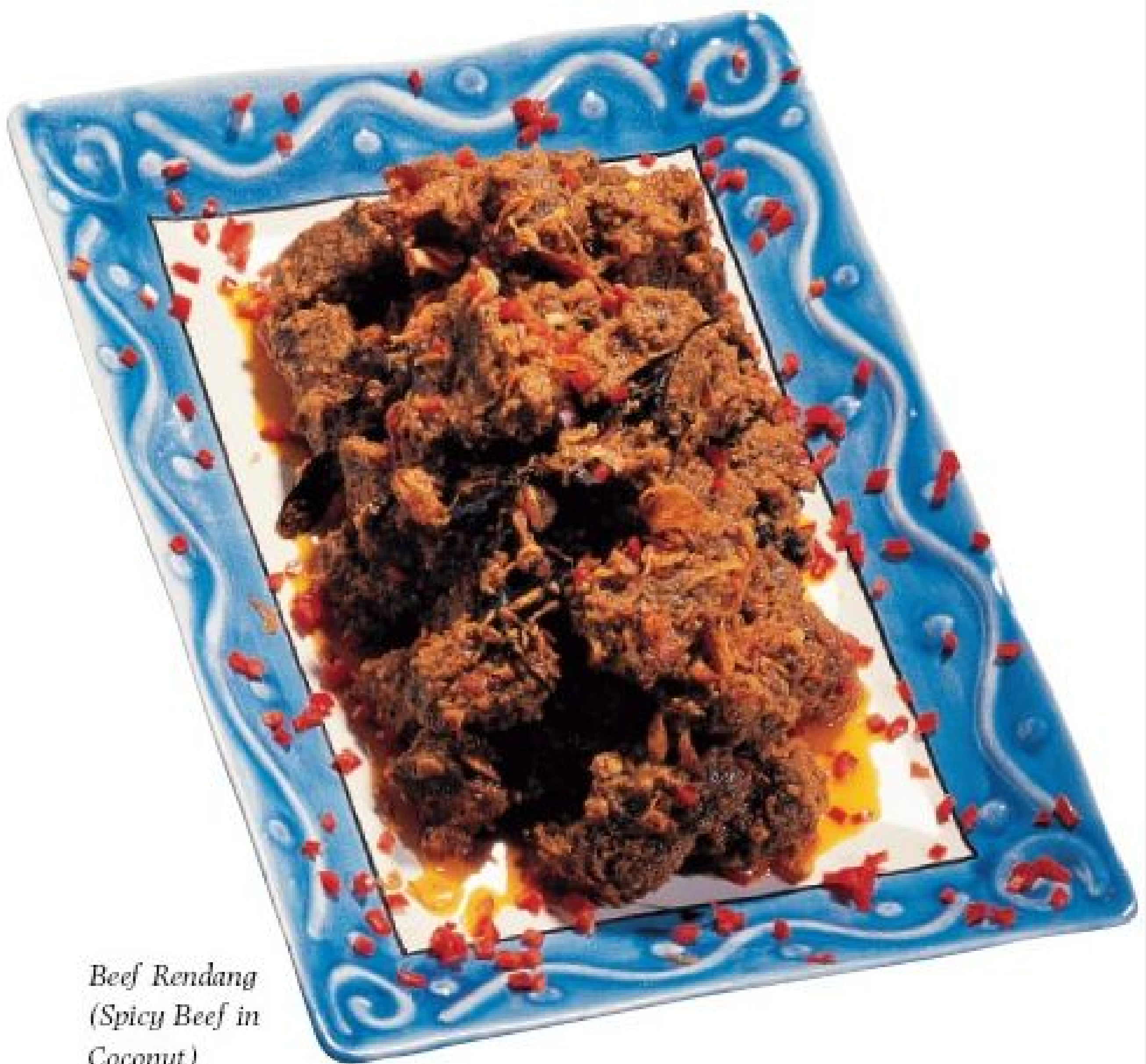
كيتوبات سايور (كعكة الأرز والخضروات في صلصة حليب جوز الهند)
مكونات:

2 بيض مسلوق مقطعًا طوليًا إلى 2
7 قطع روبيان مجفف . أغفل لجعلها نباتية.
1 كراث متوسط الحجم ، مقسم إلى أرباع
2 فص ثوم مقطع أنصاف
2 قطعة شمعدان ، مقطعة إلى أنصاف
1/2 فليفلة حمراء مقطعة إلى أرباع أو 5 فلفل أحمر حار ، مقسمة ومقطعة إلى أنصاف. لا تستبدل الفلفل الأحمر بالفلفل الأخضر. يستخدم الفلفل الأحمر للحصول على اللون الأحمر بحيث يصبح أكثر جاذبية.
2 ملعقة صغيرة أوليك أو 1 فلفل حار تايلاندي. يمكنك إضافة المزيد من الفلفل الحار التايلاندي أو أوليك السمبال إذا كنت تحبها ساخنة. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
64 فاصوليا خضراء أو 4 أكواب فاصوليا خضراء مقطعة إلى شرائح قطرية. لا تقطعها إلى شرائح رفيعة جدًا.
2 chayote الاسكواش ، مقشرة ومقطعة إلى شرائح لمباراة العصي مع حوالي 1/6 "سميكة. لا شريحة رقيقة جدا لأننا لا نريد .أن طري

1.5 كوب ماء
1 كوب حليب جوز الهند
1/2 ملعقة كبيرة سكر أو حسب الرغبة
2 ملاعق صغيرة ملح أو حسب الرغبة
فلفل للذوق
البصل المقلي
اختياري: رقائق الجمبري. تخطي لجعلها نباتية.
اختياري: كيتوبات (كعكة الأرز)
طرق:

في حالة استخدام كيتوبات ، اطهيه وفقًا لتوجيهات العبوة. أثناء طهيه ، يمكنك المتابعة إلى الخطوات التالية.
في حالة استخدام الجمبري المجفف ، ضعي الجمبري المجفف في كوب صغير واغلي بعض الماء في غلاية. بمجرد غليان الماء ، اسكب الماء في الكوب حتى يتم غمر الجمبري المجفف تمامًا في الماء. اتركه لمدة 5 دقائق. هذا سوف يلين الجمبري. استنزاف المياه. ضع الروبيان جانبًا.
أضف الروبيان المجفف (إذا تم استخدامه) ، والكراث ، والثوم ، والشمعدان ، والفلفل الأحمر ، وزبدة السمبال في معالج الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.
سخني الزيت النباتي في قدر. تضيف العجينة في القدر وتقليها حتى تفوح رائحتها وتنضج.
أضف الفاصوليا الخضراء والفاصوليا الخضراء في القدر. قلبيهم حتى يصبحوا طريين ومقرمشين. لا تفرط في طهيها لأننا لا نريدها طرية.
يُضاف الماء وحليب جوز الهند إلى القدر ويُحرّك المزيج جيدًا. بمجرد الغليان ، أضيفي السكر والملح والفلفل. قلّب القدر وأضف المزيد من السكر أو الملح أو الفلفل إذا لزم الأمر. قلبي القدر وغطي القدر واتركيه ينضج لمدة 15 دقيقة.
أطفئ النار. يُقسم إلى 4 سلطانيات ويوضع فوق كل وعاء بصل مقلي وشريحة واحدة من البيض المسلوق ورقائق الروبيان وكيتوبات (إذا تم استخدامه).

1:23 AM



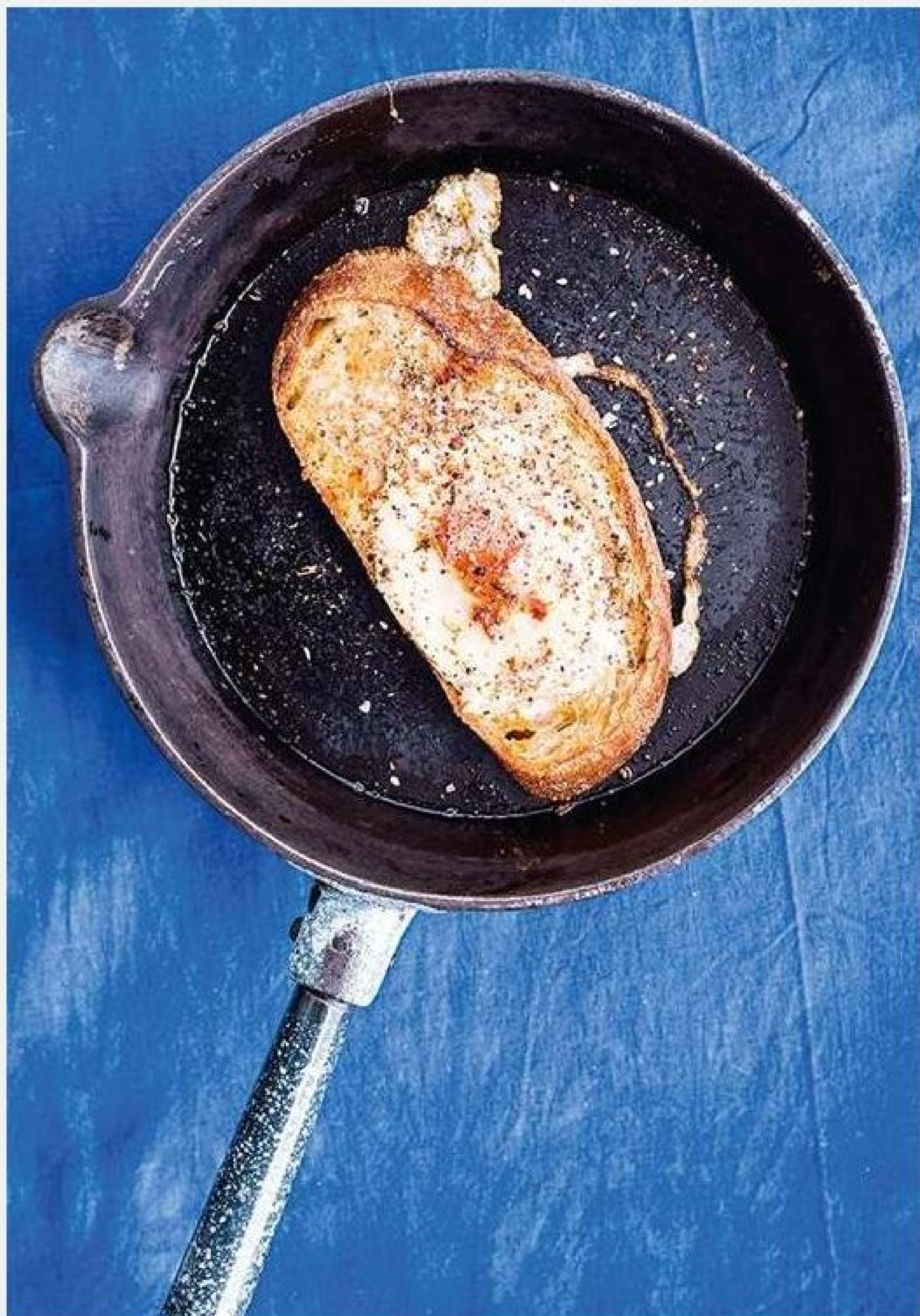
Beef Rendang (Spicy Beef in Coconut)

لومبيا سايور (سبرينج رولز نباتية أو بيض رولز)
مكونات:

2 حزمة من المعكرونة الزجاجية
2 فص ثوم مفروم
2 حبة كرفس مقطعة مكعبات
1 كوب ملفوف مبشور
1 كوب خس مبشور
2 جزر ، جولييند
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
1/2 ملعقة كبيرة صلصة محار نباتي
فلفل
زيت نباتي
أغلفة السبرينغ رول ، اختر الورق الرقيق. انقر فوق الارتباط لمعرفة العلامة التجارية التي أستخدمها. قم بإذابة الثلج عن الأغلفة الموجودة على طاولة المطبخ إذا أتت من الفريزر. قد يستغرق ذوبان الجليد حوالي ساعة تقريبًا. لذلك ، خطط لوقت الطهي وفقًا لذلك.
1 ملعقة كبيرة من الدقيق لإغلاق أغلفة السبرينغ رول
4 ملاعق صغيرة ماء لختم لفائف السبرينغ رول
صلصة الفلفل الحار الحلو
طرق:

قم بطهي 2 كيس من المعكرونة الزجاجية وفقًا لتعليمات العبوة. لا تفرط في طهيها لأنها ستنتهي من طهي الخضار. صفيها واشطفها بالماء البارد بمجرد الانتهاء من الطهي.
سخني 1 زيت نباتي وقلي الثوم حتى تفوح رائحته.
يُضاف الكرفس والجزر والملفوف والخس ويُطهى حتى يصبح طريًا ومقرمشًا.
أضف النودلز وصلصة الصويا وصلصة المحار النباتية والفلفل. اقلبها لتغطيها بالصلصات والفلفل. أضف المزيد من الفلفل إذا لزم الأمر.
ضعها في طبق واتركها تبرد.
سخني كمية كافية من الزيت النباتي على نار متوسطة عالية لقلي السبرينغ رولز.
اخلطي الدقيق مع الماء. يجب أن يكون الخليط لزجًا ومتناسقًا ولكن ليس سميكًا جدًا. أضف المزيد من الماء إذا كان سميكًا جدًا. إذا كانت رقيقة جدًا ، أضف القليل من الدقيق. سيتم استخدام هذا الخليط لختم السبرينغ رولز.
ضع رف التبريد فوق صينية الخبز. سيتم استخدام هذا لتبريد اللفائف والتأكد من أنها لن تكون رطبة بعد القلي.
خذ غلافًا واحدًا ووجهه بحيث تواجه إحدى نقاط الزاوية. خذ حوالي 2-3 ملاعق كبيرة من الحشوة (تعتمد كمية الحشوة على حجم الأغلفة) وضعها في الزاوية القريبة منك. اطو الركن فوق الحشوة. اطو الجانب الأيسر تجاه المنتصف. اطو الجانب الأيمن باتجاه المنتصف. قم بلفها نحو النهاية البعيدة للزاوية. اغمسي إصبعك في خليط الدقيق والماء وضعي المزيج على الحواف أسفل الجانب العلوي من اللفافة. اضغط برفق على الجانب العلوي لأسفل لإغلاق اللفة بالخليط. كرر هذه الخطوة مع الأغلفة الأخرى حتى تزول الحشوة تمامًا. لا تحتاج إلى إنهاء طي كل اللفائف قبل قليها. لتوفير الوقت ، يمكنك طي 3 إلى 4 لفات أولاً وقليها. أثناء انتظارهم للقلي ،يمكنك الاستمرار في طي القوائم الأخرى.
تقلى اللفافة في الزيت حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً من جميع الجوانب. يمكنك قلي حوالي 3-4 لفائف سبرينج رولز في المرة الواحدة حسب حجم المقلاة. لا تزدحمهم حتى لا يصبحوا منديين. بمجرد الطهي ، قم بتصفية اللفافة على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. انقله إلى رف التبريد ليبرد. لا تترك البكرة على المنشفة الورقية لفترة طويلة لأنها ستجعلها رطبة.
الانتهاء من قلي جميع السبرينغ رولز.
تقدم مع صلصة الفلفل الحار الحلوة.

1:24 AM



أوسينج تيمبي (تمبيه مقلية في صلصة الصويا الحلوة)
مكونات:

450 جرام تمبه ، مكعبات حسب الحجم المفضل لديك. أنا أنرد إلى 1/4 "2 / x1 "4 / x1 ". كلما أرق النرد ، كان أكثر هشاشة.
عند شراء التمبيه ، تأكد من شراء النوع الذي ليس له نكهة لأننا سنقوم بتذوقه أثناء الطهي. يمكنك العثور على تمبيه في قسم الثلاجة في متجر البقالة الخاص بك. إذا لم تتمكن من العثور عليها في متجر البقالة العادي ، فيمكنك تجربة محلات البقالة التي تبيع المواد العضوية. وإلا يمكنك العثور عليها في متاجر الأطعمة الصحية. إذا لم تتمكن من ذلك ابحث عنه على الإطلاق ، استخدم التوفو بدلاً منه.
زيت نباتي للقلي تمبيه
1 ملعقة طعام زيت نباتي للقلي
2 حبة صغيرة أو 1/2 حبة كبيرة من الكراث
3 فصوص ثوم
2 فلفل هالابينو مقطع شرائح رقيقة. إذا كان تحملك للحرارة منخفضًا ، قم بإزالة بذور وأضلاع الفلفل. يمكنك استخدام الفلفل الأخضر الحار إذا لم تتمكن من العثور على فلفل هالابينو. لا تستخدم الفلفل الحار التايلاندي لأنه سيكون حارًا جدًا.
1 فلفل أحمر حار ، مقطعة بالطول وبذور. إذا لم تتمكن من العثور على فلفل أحمر حار ، استخدم 1/3 فلفل أحمر.
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
1 ملعقة كبيرة ماء
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
طرق:

سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. بمجرد أن يسخن الزيت ، ضع التمر على المقلاة. لا تزدحم المقلاة ، لذلك عليك أن تقلي التمبيه على دفعات متعددة. بمجرد أن يصبح الجانب السفلي من التمبيه بنياً ذهبياً ، اقلب التمر لقلي الجانب العلوي واقليه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. باستخدام الملعقة المثقوبة لتصريف الزيت الزائد ، أخرج التمر من المقلاة وضعه على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. كرر حتى يتم قلي كل التمر.
سخني 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. يُضاف الكراث والثوم وفلفل الهالبينو. يقلى حتى تصبح عطرية. يضاف الفلفل الأحمر الحار ويقلى لمدة 1 دقيقة. أضيفي التمبيه المقلية وصلصة الصويا الحلوة والماء والملح والفلفل الأسود. يقلب المزيج حتى تتغطى التمة بالتساوي بصلصة الصويا الحلوة. تذوقه وأضف التوابل إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.
قدميها وهي لا تزال دافئة مع الأرز.
1:26 AM



Curried Lobsters

بيسيل (سلطة خضار ماديون بصلصة الفول السوداني)
مكونات:

لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي لقلي الثوم
لصلصة الفول السوداني: 3 فصوص ثوم مقطعة إلى شرائح
لصلصة الفول السوداني: 76 جرام سكر نخيل أو حسب الرغبة
لصلصة الفول السوداني: 1/2 كوب ماء لتليين سكر النخيل. إذا لم تتمكن من العثور على سكر النخيل في المتاجر الآسيوية ، يمكنك استخدام السكر البني بدلاً منه.
لصلصة الفول السوداني: 1.5 كوب (حوالي 220 جرام) من الفول السوداني المحمص غير المملح. في إندونيسيا ، يتم استخدام الفول السوداني الخام. إذا كنت تستخدم الفول السوداني النيء ، قم بقليه أولاً بما في ذلك القشرة ، أي لست بحاجة إلى تقشير القشرة.
لصلصة الفول السوداني: 3 أوراق ليمون كافير مقطعة إلى شرائح بعد التخلص من الساق في المنتصف
لصلصة الفول السوداني: 1 ملعقة كبيرة تمر هندي مركز أو حسب الرغبة
لصلصة الفول السوداني: 1.5 ملاعق طعام من السمبال أو حسب الرغبة . بدلاً من استخدام أوليك سامبال ، يمكنك استخدام فلفل هالابينو والفلفل الحار التايلاندي. في حالة استخدام الفلفل الحار التايلاندي ، استخدم 1 أو 2 أولاً لأنها ساخنة جدًا. إذا لم تكن الحرارة كافية ، أضف المزيد من الفلفل الحار التايلاندي.
لصلصة الفول السوداني: 0.5 إلى 1 ملعقة صغيرة من مسحوق كينكور (Kaempferia Galanga) حسب ذوقك المفضل. أنا أستخدم ملعقة صغيرة لكنها قد تكون قوية جدًا لبعض الناس. لذا ، ابدأ بـ 1/2 ملعقة صغيرة أولاً ولاحظ ما إذا كنت تريد إضافة المزيد. في إندونيسيا ، يتم استخدام kencur الطازجة. ومع ذلك ، من الصعب العثور عليها خارج جنوب شرق آسيا. قد تتمكن من العثور على مسحوق كينكور في المتاجر الآسيوية التي تبيع سلعًا إندونيسية. إذا لم تتمكن من العثور على المسحوق ، يمكنك استخدام Galangal بدلاً من ذلك. يباع طازجًا أو مجمدًا. استخدم 1 إنش من الخولنجان الطازج ، قشر الجلد ، اشطفه ، ثم قطعه إلى شرائح قبل وضعه في الخلاط مع مكونات صلصة الفول السوداني الأخرى.
لصلصة الفول السوداني: اختياري: 1/4 ملعقة صغيرة من معجون الروبيان المحمص (تيراسي باللغة الإندونيسية) أو حسب الرغبة. إذا كنت نباتيًا ، فتخطاه. إذا كنت تستخدم معجون الروبيان الخام ، فتأكد من تحميصه أولاً قبل وضعه في الخلاط.
لصلصة الفول السوداني: 2 رشة ملح أو حسب الرغبة
لصلصة الفول السوداني: 1 كوب ماء مغلي. تكون كمية الماء المغلي مرنة وفقًا لقوام صلصة الفول السوداني التي تريد تحقيقها. لذا ، ابدأ بإضافة 1/2 كوب أولاً للتحقق من الاتساق. إذا كان لا يزال سميكًا ، أضف المزيد من الماء المغلي.
لصلصة الفول السوداني: اختياري: حبيبات أو سكر بني إذا كان لا يزال غير حلو بدرجة كافية بالنسبة لك
3 أكواب من براعم الفاصوليا ، مبيض
15 حبة طويلة ، مقطعة إلى شرائح بطول 2 بوصة ومسلّقة بعد التقطيع ، إذا لم تتمكن من العثور على حبوب طويلة في المتاجر الآسيوية ، يمكنك استخدام الفاصوليا الخضراء بدلاً من ذلك.
1 خيار مقطع شرائح
3 أكواب من الملفوف المقطع ، مقشر
6 أكواب سبانخ ، مبيض
اختياري: رقائق الجمبري (كروبوك أودانغ). سوف تضطر إلى قليها قبل أن تتمكن من استخدامها. لذلك ، كاختصار ، أستخدم وجبة خفيفة من الروبيان بدلاً من ذلك نظرًا لأنه تم طهيها بالفعل. يمكن شراء وجبة الجمبري الخفيفة من المتاجر الآسيوية في قسم الوجبات الخفيفة. تخطيه إذا كنت نباتيًا.
طرق:



طرق:

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في مقلاة صغيرة على نار متوسطة. نضيف الثوم ونقليه حتى تفوح رائحته. يرفع عن النار.
ضع الثوم في طبق مبطّن بمنشفة ورقية لإزالة الزيت الزائد.
ضع نصف كوب من الماء وسكر النخيل في وعاء صغير. اترك السائل يغلي. اكسري سكر النخيل بملعقة أو شوكة أثناء الطهي حتى يسهل على الخلاط معالجته. بمجرد أن يصبح السكر طريًا ويتحول إلى قطع صغيرة ، ارفعه عن النار.
ضعي الفول السوداني والثوم وأوراق الليمون الكفيري والتمر الهندي وسمبال أوليك والكنكور ومعجون الروبيان المحمص في الخلاط. أضف سكر النخيل مع السائل في الخلاط. ضعيها حتى تصبح عجينة ناعمة. أثناء العملية ، قد تحتاج إلى إيقاف الخلاط عدة مرات واستخدام الملعقة لكشط الجدار الداخلي للخلاط للتأكد من معالجة كل شيء وتصبح الصلصة أكثر نعومة. بعد أن يصبح أكثر نعومة ، أضف 1/2 كوب من الماء المغلي والملح في الخلاط وقم بمعالجته مرة أخرى. يتم استخدام الماء المغلي لتخفيف الصلصة. لا تريد أن تكون الصلصة كثيفة جدًا ولكنك لا تريدها أيضًا أن تكون سائلة جدًا. تحقق لمعرفة ما إذا كان قد وصل إلى التناسق الذي تريده. أستخدم كوبًا من الماء المغلي. ومع ذلك ، قد يحبها بعض الناس أكثر سمكًا وقد يحبها البعض أنحف.إذا كان لا يزال سميكًا بالنسبة لك ، أضف نصف كوب آخر من الماء المغلي وقم بمعالجته مرة أخرى. بمجرد أن يصل إلى القوام الذي تريده ، تذوقه وأضف الملح أو التمر الهندي أو أوليك السمبال أو مسحوق كينكور أو السكر المحبب / البني إذا لزم الأمر. إذا قمت بإضافة أي شيء ، قم بمعالجته مرة أخرى في الخلاط للتأكد من خلطه جيدًا. اسكب الصلصة في وعاء صغير.
لتقديمها ، قسّم براعم الفاصوليا ، والفاصوليا الطويلة ، والملفوف ، والخيار ، والسبانخ إلى 3 حصص متساوية. ضعي القليل من صلصة الفول السوداني على وجه الخضار. اخلطي صلصة الفول السوداني مع الخضار. عادةً ما أسمح للناس بملعقة صلصة الفول السوداني بأنفسهم حتى يتمكنوا من تحديد كمية الصلصة التي يريدونها. ضعي فوقها رقائق الجمبري إذا استخدمت. يمكنك تقديمها مع الأرز لتحضيرها كوجبة.

1:27 AM



Chicken Simmered in Mild Coconut Gravy (Opor Ayam)

بيبس تاهو (توفو متبل مطبوخ في أوراق الموز)
مكونات:

14 أوقية من التوفو
لعجينة التوابل: 3 قطع صغيرة أو 1/2 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
لعجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
لعجينة البهارات: 1.5 ملعقة صغيرة من أوليك السمبال أو حسب الرغبة . بدلاً من استخدام أوليك السامبال ، يمكنك استخدام 3-5 فلفل حار تايلاندي و 2 فلفل أحمر حار.
1/2 فلفل أحمر مقطع إلى شرائح
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
5 قطع من أوراق الموز 9 × 9 ، تُمسح بمنشفة ورقية مبللة لتنظيفها
5 أوراق غار
10 قطع أسنان لإغلاق عبوة ترك الموز
طرق:

اشطف التوفو بالماء وجففه بمنشفة ورقية. ضع التوفو على مصفاة وضع وعاءًا تحت المصفاة لالتقاط السائل الخارج من التوفو حتى لا يقطر السائل فوق منضدة مطبخك مما يتسبب في حدوث فوضى. ضع شيئًا ثقيلًا فوق التوفو ، مثل فنجان الشاي أو كوب القهوة. يساعد الكوب أو الكوب في الضغط على التوفو للتخلص من الماء الموجود بداخله. عن طريق إزالة السائل ، لن تبلل البيبس مرة واحدة. كما أنه سيجعلها لذيذة أكثر. اترك الكوب أو الكوب فوق التوفو لمدة نصف ساعة.
أثناء انتظار تصريف السائل من التوفو ، ضعي الكراث والثوم والملح والسكر وأوليك السامبال في معالج الطعام. اخفق حتى يصبح معجون التوابل ناعمًا.
ضع التوفو في وعاء. اهرسي التوفو باستخدام هراسة البطاطس أو الشوكة حتى لا يتبقى أي جزء كبير منها. أضف معجون التوابل في الوعاء واخلطه جيدًا. يُضاف شرائح الفلفل الحلو والبصل الأخضر. قم بخلطهم جيدا.
تأكد من أن أوراق الموز مرنة بحيث يسهل عليك التعامل معها. إذا لم تكن كذلك ، فيرجى قراءة النصيحة الواردة في الملاحظة أدناه. ضع 1 ثمرة موز على منضدة المطبخ. ضع 1 خليج اترك حوالي 1 بوصة بعيدًا عن الجزء السفلي من أوراق الموز وفي منتصف الجانب الأيسر والأيمن من ترك الموز (حوالي 3-3.5 بوصة من الجانب الأيمن أو الأيسر) ضع خليط التوفو فوق إجازة الخليج. عند وضع الخليط ، ضعيه على بعد 1 بوصة من الأسفل و 1.5 بوصة بعيدًا عن جانبي أوراق الموز. أجعلها حوالي 1.5 بوصة وعرضها حوالي 3/8 بوصة. يمكنك جعله أضيق أو أوسع. ومع ذلك ، إذا قمت بتوسيعها ، فقد تنفصل بسهولة عند إخراجها من إجازة الموز. عندما تضع الخليط ،تأكد من تعبئة الخليط بالضغط عليه برفق حتى لا يتكسر بعد الطهي. قم بطي أوراق الموز السفلية بحيث تغطي الخليط ، مثل الظرف. قم بطي الجزء العلوي من أوراق الموز فوق الخليط بحيث يغطي الخليط والجانب السفلي من أوراق الموز. ستكون أوراق الموز العلوية أطول من الخليط ، لذا قم بطيها لأسفل أوراق الموز عن طريق رفع الجزء السفلي حتى ينزلق تحتها. استمر في طي إجازة الموز حتى نفاذها. ختم الجانب الأيسر من إجازة الموز بقطعة أسنان. تأكد من وضع معمل السن بالقرب من حافة الخليط. أدخل شوكة في الجانب المفتوح من إجازة الموز. اضغطي على المزيج باستخدام الشوكة حتى يكون مضغوطًا وبالتالي لن ينكسر بعد الطهي.ختم الجانب الأيمن من ترك الموز باستخدام معمل الأسنان وتأكد من وضع السن في أقرب مكان ممكن من حافة الخليط. كرر هذه الخطوة مع باقي أوراق الموز. يمكنك قص الجانبين الأيمن والأيسر الزائد من أوراق الموز لتلائم القدر البخاري إذا كان لديك قدر بخاري صغير.
املأ الجزء السفلي من القدر البخاري بالماء. دع الماء يغلي. بمجرد غليان الماء ، ضع عبوات أوراق الموز على الجزء العلوي من القدر البخاري مع توجيه درز أوراق الموز لأسفل. ضع الغطاء فوق القدر البخاري. بخار لمدة 30 دقيقة.
بعد 30 دقيقة ، قم بإزالة الجزء العلوي من القدر البخاري وأخرج عبوات أوراق الموز من القدر البخاري. افتح العبوات ، قم بإزالة البيبسي من أوراق الموز برفق وضعها في طبق التقديم.
تقشر برفق ترك الخليج من بيبس وتجاهلها. قدميها مع الأرز الدافئ.



Balinese Spiced Chicken
(Bebek Betutu)

بيركيديل كينتانج (فطائر بطاطا مقلية)
مكونات:

4 حبات بطاطس متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
زيت نباتي
1 كراث مقطع شرائح
1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب المطحون
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل
3 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم
1 بيضة مخفوقة في وعاء
طرق:

تقلى البطاطس بالزيت النباتي حتى تصبح ذهبية اللون وتنضج. صفيهم في طبق مبطّن بمنشفة ورقية.
يقلى الكراث المقطع في الزيت النباتي حتى يصبح ذهبي اللون. صفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
ضعي البطاطس المطبوخة ، والكراث ، وجوزة الطيب ، والملح ، والفلفل في معالج الطعام. قلبيها حتى تنضج البطاطس تمامًا وتخلط البهارات جيدًا مع البطاطس. تذوقها وأضف المزيد من الملح أو الفلفل إذا لزم الأمر. أخرجي المكونات من معالج الطعام وضعيها في وعاء.
اخلطي البقدونس جيدًا مع البطاطس المهروسة في الوعاء.
سخني الزيت النباتي على نار متوسطة عالية.
خذ حوالي 1.5 ملعقة كبيرة من مكونات الفطيرة وشكلها على شكل فطيرة مسطحة ومستديرة. قم بتغطيتها بالبيض المخفوق. اتركي البيضة المخفوقة الزائدة تسقط مرة أخرى في وعاء البيض المخفوق قبل وضع الفطيرة في الزيت النباتي الساخن. تقلى الفطيرة على جانب واحد حتى تصبح ذهبية اللون. اقلب الفطيرة على الجانب الآخر لتحميرها حتى تصبح ذهبية اللون. صفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
كرر الخطوة السابقة حتى تقلى كل الفطائر. يمكنك قلي أكثر من فطيرة واحدة في المرة الواحدة طالما أنك لا تزدحم الصينية.
قدميها دافئة مع الأرز الدافئ والأطباق الرئيسية الأخرى أو سوتو أيام (حساء الدجاج مع حليب جوز الهند). يمكنك أيضًا تقديمها كفاتح للشهية مع صلصة الكاتشب أو الكوكتيل على الجانب.

1:31 AM



(كسارة الفول السوداني)
مكونات:

لعجينة البهارات: 5 فصوص ثوم مقطعة إلى شرائح
لعجينة التوابل: 4 شمعدانات ، مقطعة تقريبًا إلى 4
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
لعجينة التوابل: 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الخولنجان (إندونيسي: كنكور)
لعجينة البهارات: 5 أوراق ليمون كافير مقطعة إلى شرائح. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الليمون الكفيري ، يمكنك استخدام قشر الليمون من 2 ليم.
لعجينة التوابل: 4 رشات ملح أو حسب الرغبة
للعجين: 1 بيضة كبيرة
للعجين: 250 جرام دقيق أرز. تأكد من استخدام دقيق الأرز وليس دقيق الأرز اللزج.
للعجين: 50 جرام دقيق التابيوكا أو نشا التابيوكا
للعجين: 300 مل من حليب جوز الهند. إذا كنت تستخدم حليب جوز الهند ، فتأكد من رجه جيدًا قبل فتحه لأن حليب جوز الهند ينفصل عادة بعد فترة.
للعجين: 100 مل ماء
150 جرام فول سوداني محمص غير مملح
زيت نباتي لقلي العجين
طرق:

ضعي الثوم والشمعدان ومسحوق الكزبرة ومسحوق الخولنجان وأوراق الليمون الكفيري والملح في الخلاط. ضعيها في محضر الطعام حتى تصبح ناعمة.
لتحضير الخليط ، اكسر البيضة في وعاء. تغلب عليه بشوكة. أضف دقيق الأرز ودقيق التابيوكا وحليب جوز الهند والماء ومعجون التوابل إلى البيض. باستخدام ملعقة مطاطية ، اخلطيها جيدًا حتى تصبح ناعمة ولا يوجد تكتل. أضف الفول السوداني إلى الخليط.
لقلي العجينة ، من الأفضل استخدام مقلاة ووك لأنها ذات جدار عميق مائل مما يساعد على جعل البسكويت رقيقًا ومقرمشًا صب الزيت النباتي في مقلاة. تأكد من وضع ما يكفي من الزيت النباتي لقلي الخليط. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة.
بمجرد أن يسخن الزيت ، ضع ملعقة كبيرة من الخليط على جدار المقلاة فوق الزيت الساخن مباشرة. عندما تقوم بإسقاط الخليط ، تأكد من إسقاطه باستمرار في اتجاه واحد فقط دون تداخله مع الخليط الذي تم إسقاطه بالفعل لأن تداخله سيجعل الكسارة سميكة. نريد البسكويت أن يكون رقيقًا ومقرمشًا. ضع بعض الزيت النباتي الساخن في المقلاة واسكبه فوق الخليط. سيقلي هذا الخليط ويطبخه. بمجرد ضبطه ، يمكنك دفعه برفق من الحائط إلى الزيت الساخن وسيطهى أكثر. اقليها حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً فاتحاً. قم بإزالة الكسارة باستخدام مصفاة العنكبوت. سيساعد ذلك على تصريف الزيت الزائد. ضع الكسارة على اللوحة المبطنة بمنشفة ورقية لامتصاص المزيد من الزيت الزائد. بينما لا يزال ساخنًا ، يمكنك رش البسكويت إذا كنت تفضل ذلك.كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام كل الخليط.
قدم البسكويت بمجرد أن يبرد قليلاً. إذا كان لديك كمية إضافية ، قم بتخزينها في وعاء محكم الغلق بمجرد وصول البسكويت إلى درجة حرارة الغرفة.

1:34 AM



ريزول بيهون (أرز إندونيسي شعيرية سبرينج رول)
مكونات:

للحشوة: 105 جرام أو 1 ورقة أرز شعيرية . تحتوي الحزمة على عدة أوراق. استخدم ورقة واحدة أو حوالي 105 جرام.
للحشوة: ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي لتقليب الحشوة
للحشوة: 3 قطع صغيرة أو 1/2 من الكراث ، مقطعة إلى شرائح رفيعة
للحشوة: 2 فص ثوم مقطع إلى شرائح رفيعة
للحشوة: 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
للحشوة: 1 جزرة مخلوطة
للحشوة: 1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
للحشوة: 1/2 ملعقة صغيرة بقدونس مفروم طازج
للحشوة: 1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
للحشوة: 1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
للحشوة: رشة فلفل أو حسب الرغبة
لختم غلاف السبرينغ رول: 2 ملعقة طعام طحين
لختم غلاف السبرينغ رول: 1 - 1.5 ملعقة كبيرة ماء.
9 لفائف السبرينغ رول / قشرة ، إذابة الثلج على طاولة المطبخ لمدة 30 دقيقة
زيت نباتي لقلي لفائف الربيع
اختياري: صلصة الفلفل الحار الحلو
اختياري: الفلفل الحار التايلاندي إذا كان لديك قدرة تحمل عالية للحرارة. بالنسبة لبعض الأشخاص ، يكون هذا ساخنًا جدًا ، لذا تخطيه إذا لم يكن لديك تسامح كبير.
طرق:



Banana Fritters (Pisang Goreng, top) and Steamed Banana Cakes (bottom)

طرق:

يُطهى الأرز الشعيرية حسب إرشادات العبوة. صفيها واشطفها جيدًا بالماء البارد لإيقاف الطهي ومنعها من الالتصاق ببعضها البعض. اتركه يجف في المصفاة لمدة 10 دقائق لإزالة السائل الزائد حتى لا يتبلل.
بعد 10 دقائق ، سخني 2 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي على نار متوسطة عالية. أضف الكراث والثوم ومسحوق الكركم. يقلى حتى يصبح الكراث طريًا ورائحة. أضف الجزر. يقلب لمدة 1 دقيقة. أضف الشعيرية والبصل الأخضر والبقدونس. يقلب المزيج حتى تتغطى الشعيرية بالتوابل ويتحول إلى اللون الأصفر من الكركم. أضف الملح والسكر والفلفل. يقلب لتوزيع التوابل. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. انقلي الحشوة إلى طبق وضعيها جانبًا حتى تبرد. الحشوة الساخنة يمكن أن تجعل الغلاف مبللًا من البخار وبالتالي ، فإن السبرينغ رول لن تكون مقرمشة. لذا ، خذ وقتك في تبريد الحشوة.
أضف ملعقتين كبيرتين من الدقيق في وعاء صغير. أضف 1.5 ملعقة كبيرة ماء. اخفقيها بشوكة. قد تحتاج إلى إضافة المزيد من الماء إذا كان خليط الدقيق سميكًا جدًا. نريد اتساقًا مشابهًا لعجين الفطيرة. إذا كان سائلًا جدًا ، أضف القليل من الدقيق.
بمجرد أن تبرد الحشوة ، ضع مغلقًا واحدًا على سطح نظيف وجاف (أضعه على لوح تقطيع نظيف). قم بتوجيه غلاف السبرينغ رول بحيث يتشكل مثل الماس أمامك ، أي أن الزاوية السفلية اليسرى واليمنى للغلاف أمامك مباشرة. اعتمادًا على حجم الغلاف الذي تستخدمه ، ضع حوالي 1.5 إلى 2 ملاعق كبيرة من الحشوة بالقرب من الركن الأقرب إليك (الزاوية السفلية اليسرى واليمنى من الغلاف). تأكد من أنك لا تملأ الغلاف. اطوِ الركن فوق الحشوة ولفها بإحكام مرة واحدة. اطوِ الجانب الأيسر فوق الحشوة. تأكد من أن الطية تجعل زاوية 90 درجة مستقيمة لأسفل الحشوة. اطوِ الجانب الأيمن فوق الحشوة. تأكد من أن الطية تجعل زاوية 90 درجة مستقيمة لأسفل الحشوة.هذا للتأكد من أن الغلاف لا يتدلى من الجانب. بمجرد طي كلا الجانبين ، قم بلف الجزء السفلي بإحكام واستمر في التدحرج نحو نهاية الغلاف. اغمس إصبعك في خليط الدقيق. ضع خليط الدقيق من إصبعك على حواف الغلاف. اضغط برفق على حواف الغلاف لإغلاقها. ضعي السبرينغ رول على صفيحة خبز مع توجيه الحواف المغلقة لأسفل. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام الحشوة بالكامل.كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام الحشوة بالكامل.كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام الحشوة بالكامل.
صب الزيت النباتي في مقلاة عميقة. تأكد من سكب كمية كافية من الزيت النباتي لتغطية السبرينغ رولز أثناء القلي. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. لا تريد أن يكون الزيت ساخنًا جدًا لأنه سيقلى بسرعة كبيرة ويتسبب في احتراق السبرينغ رول ولكنك لا تريد أن يكون الزيت شديد البرودة لأنه سيجعل السبرينغ رول دهنيًا جدًا. بمجرد أن يسخن الزيت ، ضع السبرينغ رول برفق في الزيت مع توجيه الجانب المغلق لأسفل. اعتمادًا على حجم المقلاة ، يمكنك قلي 3-4 في المرة الواحدة. لا تزدحم المقلاة لأنها ستنخفض درجة حرارة الزيت وتجعل السبرينغ رول دهنية. تقلى حتى يصبح الجانب السفلي بنيا ذهبيا. اقلبها لقلي الجانب الآخر واقليها حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. بمجرد أن تصبح جميع الجوانب ذهبية اللون ،قم بإزالته بملعقة مثقوبة أو مصفاة من الفولاذ المقاوم للصدأ لتصريف الزيت الزائد قدر الإمكان. ضع السبرينغ رول على طبق مبطّن بمنشفة ورقية لامتصاص الزيت الزائد. حرك السبرينغ رول على رف تبريد يوضع فوق صينية الخبز ليبرد حتى لا يتشرب. كرر هذه الخطوة حتى يتم قلي جميع السبرينغ رولز.
قدمها على الفور. يمكنك تقديمها مع صلصة الفلفل الحار الحلو أو الفلفل الحار التايلاندي على الجانب. إذا كان لديك بقايا ، يمكنك وضعها في كيس ziploc وتخزينها في الثلاجة. لإعادة تسخينها ، لا تستخدمي الميكروويف لأنه سيجعلها رطبة. بدلاً من ذلك ، ضعيها مباشرة على الرف الأوسط لفرن محمصة وتحميصها حتى تصبح مقرمشة. في فرن التحميص الخاص بي ، يستغرق الأمر 6.5 دقيقة للحصول على لفائف الربيع المقرمشة. قد يحتاج فرن التحميص الخاص بك إلى وقت مختلف. لمزيد من التفاصيل حول كيفية إعادة تسخين السبرينغ أو لفائف البيض ، انقر هنا

1:35 AM

Sweet Coconut Pancakes (Dadar)



سابو تاهو (الطين وعاء التوفو)
مكونات:

5 ملاعق كبيرة نشاء ذرة
19 أوقية من التوفو الناعم ، مربى جافًا بمنشفة ورقية ومكعبات إلى مكعبات (1 "× 1" × 1 "أو أي حجم تريده)
لقلي التوفو: زيت نباتي
3 فصوص ثوم مفروم
1 بصلة متوسطة الحجم مقطعة إلى شرائح
1/2 "ثوم طازج مفروم
للقلي: 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
1 صدر دجاج مقطع إلى مكعبات. تخطي لجعلها نباتية.
15 جمبري كبير مقشر و منزوع العرق. تخطي لجعلها نباتية.
1 جزرة ، مقطعة بزاوية (منحازة)
200 جرام ملفوف نابا مقطع مكعبات
اختياري: 5 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح
اختياري: 5 فطر شيتاكي جاف أو طازج. إذا كنت تستخدم فطر شيتاكي جاف ، انقع الفطر في الماء الساخن لمدة 15 دقيقة على الأقل (حتى يصبح طريًا). قطع الفطر إلى شرائح عندما يصبح طريًا.
350 مل ماء
1 مكعب مرق دجاج. تخطي لجعلها نباتية.
1 ملعقة طعام زيت سمسم أو حسب الرغبة
3 ملاعق كبيرة صلصة محار أو حسب الرغبة. استخدم صلصة المحار النباتية لجعلها نباتية.
1 ملعقة كبيرة صلصة سمك أو حسب الرغبة. استخدم صلصة الصويا لجعلها نباتية
1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أو حسب الرغبة
لتكثيف الصلصة: 4.5 ملاعق كبيرة ماء
لتكثيف الصلصة: 1 ملعقة كبيرة نشاء الذرة
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
طرق:

ضع نشاء الذرة في طبق. قم بتغطية التوفو المقطّع بنشا الذرة.
سخني الزيت النباتي في مقلاة. هز نشاء الذرة الزائد من مكعبات التوفو. تقلى التوفو حتى تصبح كل الجوانب بنيا ذهبيا. قد تضطر إلى قليها على دفعات لأننا لا نريد تكديس الوعاء بشكل زائد مما يؤدي إلى انخفاض درجة الحرارة وجعل التوفو دهنيًا ورطبًا. عند قلي التوفو ، لا تقلب التوفو أو تقلبه حتى يصبح جانب القلي ذهبيًا بالفعل. إذا قلبته مبكرًا جدًا ، فربما لا يزال التوفو ملتصقًا بالمقلاة ، وبالتالي يمكنك كسر التوفو. بمجرد أن يصبح التوفو ذهبي اللون من جميع الجوانب ، قم بإزالته باستخدام ملعقة مشقوقة لتصريف الزيت الزائد. ضعه على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. أخرج التوفو من الطبق وضعه على رف التبريد. القيام بذلك بهذه الطريقة سيبقي التوفو مقرمشًا بينما تستمر في قلي ما تبقى من التوفو. استمر في قلي التوفو المتبقي.
سخني 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي في مقلاة. أضف الثوم والزنجبيل والبصل في المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها. أضف مكعبات صدور الدجاج. قلبي الدجاج حتى ينضج. يُضاف الجزر والروبيان في المقلاة. يقلب حتى ينضج الجمبري. يُضاف ملفوف نابا ، والفطر الأبيض والشيتاكي ، والماء ، ومرق الدجاج ، وصلصة السمك ، وزيت السمسم ، وصلصة المحار ، والسكر ، والملح ، والفلفل. يحرك المزيج. اطبخي حتى يبدأ الماء في الغليان ويذوب مرقة الدجاج. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. في وعاء صغير ، أضيفي 4.5 ملاعق كبيرة من الماء ونشا الذرة. خفقت للخلط. أضفه إلى المقلاة لتكثيف الصلصة. بمجرد أن تبدأ الصلصة في التماسك ، تُرفع عن النار وتُضاف البصل الأخضر والتوفو المقلي.
قدميها مباشرة مع الأرز.

Classic Hainanese Chicken Rice



سايور عاصم (شوربة تمر هندي اندونيسي)
مكونات:

لعجينة التوابل: 3 كراث صغيرة أو 1 كراث كبير ، مقطعة إلى أرباع حيث ستتم معالجتها في محضر الطعام
لعجينة التتبيل: 2 فص ثوم ، مقطع نصفين لأنه سيتم معالجتهما في محضر الطعام
لعجينة التوابل: 1.5 ملعقة صغيرة من أوليك السمبال أو حسب الرغبة . إذا كان بإمكانك العثور على فلفل أحمر حار ، يمكنك استخدامه بدلاً من أوليك سامبال. يمكنك استخدام حبتين من الفلفل الحار الأحمر أو أكثر حسب تحملك للحرارة. إذا كنت لا تحب الحرارة ، يمكنك إزالة البذور والضلوع قبل وضعها في معالج الطعام. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه بدون نكهة غير مرغوب فيها من معجون الثوم أو الروبيان.
1 chayote ، مقشر، deseeded، ومكعبات. لتقطيع شايوت ، قم بقطعه إلى نصفين بالطول. البذرة في المركز. يمكنك استخدام السكين لإزالته.

1 حبة ذرة مقطعة إلى مكعبات بطول 1.5 بوصة
2 ورق غار
1.5 ملعقة صغيرة معجون تمر هندي أو حسب الرغبة
3.5 أكواب ماء أو يكفي فقط لتغطية الخضار
2.5 ملاعق صغيرة من السكر البني أو حسب الرغبة
1 طماطم مقطعة مكعبات
1 كوب من الفاصوليا الطويلة ، مقطعة إلى شرائح بطول 2 بوصة ، إذا لم تتمكن من العثور على حبوب طويلة ، يمكنك استخدام الفاصوليا الخضراء.
1 كوب من الكرنب المفروم
2 ملاعق صغيرة تيراسي (معجون الروبيان) أو حسب الرغبة. لجعلها نباتية ، يمكنك حذفها. ومع ذلك ، سيكون الطعم مختلفًا ولن يكون جيدًا كما هو الحال عند استخدامه.
رشة ملح أو حسب الرغبة
طرق:

قم بمعالجة أوليك السمبال والكراث والثوم في محضر الطعام حتى تصبح عجينة ناعمة.
شغل الفرن. يُضاف الماء والذرة والشايوت وأوراق الغار ومعجون التمر الهندي والسكر البني في قدر. تأكد من أن الماء يغطي الذرة و Chayote. دع الماء يغلي. بمجرد الغليان ، أضيفي الفاصوليا الطويلة ومعجون التوابل ومعجون الجمبري (تيراسي) في القدر.
بمجرد أن تصبح الفاصوليا الطويلة طرية أو مطبوخة حسب تفضيلاتك ، يصبح الشايوت طريًا ولكن ليس طريًا ، أضف الطماطم والملفوف والملح. حرك القدر وتذوق الحساء. أضف المزيد من الملح والسكر ومعجون الروبيان أو معجون التمر الهندي إذا لزم الأمر. دع الحساء يطهى لمدة دقيقة أخرى حتى يصبح الملفوف طريًا ومقرمشًا أو مطبوخًا حسب تفضيلاتك.
إيقاف تشغيل موقد. تجاهل أوراق الغار. قدمي الحساء مع الأرز الدافئ أو يمكنك تناوله بدون أرز.

1:38 AM

Grilled Eggplant with Crabmeat



سايور بوبور بيام (سبانخ بصلصة حليب جوز الهند)
مكونات:

لعجينة التوابل: 5 قطع صغيرة أو كبيرة من الكراث ، مقطعة إلى أرباع
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعمل عجينة البهارات: 1/2 "زنجبيل طازج مقطع إلى شرائح
لعمل عجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
400 مل حليب جوز الهند
2 ورق غار
1/2 "خولنجان طازج ، مهروس بظهر السكين لإطلاق النكهة. يمكنك العثور على الخولنجان طازجًا أو في الفريزر في المتاجر الآسيوية. ومع ذلك ، إذا لم تتمكن من العثور عليه ، يمكنك استبداله بالزنجبيل الطازج. لقد استخدمت الزنجبيل بالفعل عندما أصنعه.
1 chayote ، مقشرة ومفرومة إلى مكعبات. Chayote لديه بذرة بيضاء في الداخل. تخلص من البذور قبل تقطيعها. يمكنك العثور على chayote في المتاجر الآسيوية. ومع ذلك ، تبيعه متاجر البقالة العادية الآن في قسم المنتجات الخاصة بها. إذا لم تتمكن من العثور على شايوت ، فيمكنك تخطيه أو استخدام الفاصوليا الخضراء أو الفاصوليا الطويلة أو حتى الباذنجان.
1 فليفلة حمراء مقطعة مكعبات.
150 جرام (حوالي 6 أكواب) سبانخ طازجة. استخدم السبانخ الطازجة فقط بدلاً من السبانخ المجمدة.
1.5 ملعقة صغيرة سكر نخيل أو حسب الرغبة. يمكنك استبدال السكر البني.
1.5 إلى 2 ملاعق صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
طرق:

ضع مكونات معجون التوابل (الكراث والثوم والزنجبيل ومسحوق الكزبرة) في معالج الطعام. ضعيها حتى تصبح عجينة ناعمة.
ضعي حليب جوز الهند ومعجون التوابل وأوراق الغار والخولنجان أو الزنجبيل في قدر. سخني القدر على نار متوسطة عالية.
بمجرد أن يبدأ حليب جوز الهند في الغليان ، خففي الحرارة إلى متوسطة وحرّكي القدر للتأكد من عدم فصل حليب جوز الهند.
أضف chayote في القدر. استمر في التقليب بمجرد أن يبدأ حليب جوز الهند في الغليان مرة أخرى لمنع حليب جوز الهند من الانفصال. بمجرد أن يبدأ شايوت في التليين ، أضف الفلفل الأحمر والملح والسكر والفلفل الأسود. يقلب لخلط التوابل. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. تأكد من تحريك القدر في كل مرة يبدأ فيها حليب جوز الهند في الغليان. بمجرد أن يصبح الفلفل الأحمر طريًا ، أضف السبانخ وقلّب القدر حتى تبدأ السبانخ في الذبول. إزالة وعاء من الحرارة.
قدميها دافئة مع الأرز والأطباق الأخرى ، مثل التوفو المقلي ، أو التمبيه المقلية ، أو الأطباق الأخرى التي تفضلها.

1:40 AM



Each season has its special foods. Restaurants and private homes change their serving dishes to suit the season, as in this autumnal spread.

سوب بايام دان جاجونج (شوربة السبانخ والذرة)
مكونات:

1/2 ملعقة طعام زيت نباتي
2 حبة صغيرة أو 1/3 كراث حجم كبير ، مفروم
2 فص ثوم مفروم
1 ذرة طازجة على القشرة ، إزالة القشر ومقطع إلى 4. إذا لم تتمكن من العثور على الذرة الطازجة ، يمكنك استخدام الذرة المجمدة.
600 مل ماء
150 جرام من التوفو المقطّع إلى مكعبات
5 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح
1/2 فلفل أحمر مقطع إلى مكعبات
1 كوب سبانخ مقطعة شرائح
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح
1 ملعقة صغيرة بقدونس مفروم طازج
طرق:

أضف 1/2 ملعقة كبيرة زيت نباتي في إناء. سخني الزيت على درجة حرارة متوسطة. أضف الكراث والثوم في القدر. يقلى حتى يصبح الكراث طريًا ورائحة. إزالة وعاء من الحرارة. اتركه يبرد لمدة دقيقتين قبل إضافة الماء شيئًا فشيئًا. أضف الذرة في القدر. سخني القدر على نار عالية حتى تنضج الذرة تقريبًا. أضف التوفو والفطر والفلفل الأحمر في القدر. يُطهى حتى يصبح الفلفل الأحمر طريًا ومقرمشًا وينضج الذرة تمامًا. أضف الملح والسكر والفلفل. يحرك المزيج. تذوق وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يُضاف السبانخ والبصل الأخضر والبقدونس. اطبخي حتى تبدأ السبانخ في الذبول. يرفع عن النار.
قدمي الحساء وهو لا يزال ساخنًا.

1:42 AM



تاهو إيسي (توفو مقلي محشو بالخضار)
مكونات:

2 كراث
2 فص ثوم
8 قطع من بف توفو أو توفو مقلي
1 جزرة مقطعة إلى مكعبات 1/4 بوصة
1 كوب من براعم الفاصوليا
1/4 كوب من شرائح الملفوف
1 حبة فاصوليا خضراء مقطعة إلى 1/4 بوصة
زيت نباتي
ملح
فلفل
5 ملاعق كبيرة طحين
4.5 ملاعق كبيرة ماء
لصلصة الفول السوداني: 3 ملاعق كبيرة زبدة الفول السوداني
لصلصة الفول السوداني: ملعقتان كبيرتان ماء ساخن
لصلصة الفول السوداني: 1/8 ملعقة صغيرة من الخل
طرق:

سخني حوالي 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي. يقلى الكراث والثوم حتى تصبح رائحتين.
أضف الجزر والملفوف والفاصوليا الخضراء وبراعم الفاصوليا. قلبيهم حتى ينضجوا.
إضافة الملح والفلفل حسب الذوق. ضعيها في وعاء واتركيها تبرد.
نظرًا لأننا نحتاج إلى حشو التوفو بالخضروات ، اختر جانب التوفو الذي تريد فتحه. إذا كان شكل التوفو مكعبًا ، فلا يهم الجانب الذي تختاره. ومع ذلك ، إذا كان الشكل مثلثًا ، فأنا عادةً ما أختار الجانب الذي له أطول طول حتى يكون من الأسهل حشو الخضار. بمجرد اختيار الجانب ، قم بالقطع على طول منتصف التوفو ، مع ترك 1/8 بوصة من الحافة وليس الشق لأننا لا نريد تفتيت التوفو. لا تشق عميقًا لأن كل ما نريده هو فتح الجزء العلوي حتى نتمكن من الوصول إلى الداخل. باستخدام أصابعك ، قم بتفريغ الجزء الداخلي من التوفو عن طريق إخراج الداخل مع التأكد من ترك القليل للجدار الداخلي حتى لا تثقب الجلد الخارجي للتوفو . دون 'رمي التوفو الداخلي بعيدًا لأنه سيتم استخدامه لحشو الجزء العلوي بمجرد الانتهاء من ملء الداخل. كرر هذه الخطوة لجميع أنواع التوفو.
باستخدام أصابعك ، قم بحشو الخضار داخل التوفو. لا تحشوها ممتلئة جدًا من الأعلى لأننا سنقوم بحشوها بالتوفو الداخلي الذي تمت إزالته مسبقًا. بهذه الطريقة ، ستُختم الخضروات بالتوفو. كرر هذه الخطوة لجميع أنواع التوفو.
اخلطي الدقيق بالماء جيداً حتى يصبح الخليط كثيفاً.
سخني كمية كافية من الزيت النباتي لقلي التوفو. قد تحتاج إلى استخدام مصفاة الرذاذ عند قلي التوفو بسبب الخليط الرطب.
اغمس التوفو في الخليط. يُرفع الخليط الزائد ويُقلى حتى تصبح جميع الجوانب بنية ومقرمشة. جففه على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. بينما لا يزال ساخنًا ، رشي القليل من الملح فوقه.
لتحضير صلصة الفول السوداني ، اخلطي زبدة الفول السوداني والخل وملعقتين كبيرتين من الماء الساخن واخفقيهم جيدًا حتى القوام الذي تريده. إذا كنت تحبها رقيقة وسائلة ، أضف المزيد من الماء. إذا كنت تحبها سميكة ، أضف القليل من الماء.
إضافة الملح والفلفل حسب الذوق.
قدمي التوفو مع صلصة الفول السوداني أو صلصة الفلفل الحار إذا كنت تعاني من حساسية تجاه صلصة الفول السوداني.

The formal tea ceremony, with its bitter powdered green tea, led to the creation of delicate *wagashi* sweets during the 16th century.



تاهو تمب بومبو روجاك (توفو وتمبيه بصلصة جوز الهند الحارة)
مكونات:

250 جرام من التوفو المقطّع إلى مكعبات
200 جرام تمبه ، مقطعة إلى مكعبات. من الأفضل تقطيعه إلى مكعبات أصغر (حوالي 0.5 × 0.5 بوصة × 0.5 بوصة). وبهذه الطريقة ، يمكنك الحصول على المزيد من الصلصة مع التيمبيه. تبيع بعض محلات البقالة الآن التمر في قسم اللحوم النباتية. ومع ذلك ، إذا لم تستطع يمكنك العثور عليها ، قد تجدها في متجر الأطعمة الصحية.يمكنك استبدال 200 جرام أخرى من التوفو إذا لم تتمكن من العثور على التيمبه على الإطلاق.
3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
لعجينة البهارات: 1/2 ملعقة طعام من السمبال أوليك . اضبط كمية أوليك سامبال حسب تحملك للحرارة. نصف ملعقة كبيرة تجعلها خفيفة بينما 1 ملعقة كبيرة تجعلها متوسطة. إذا كان بإمكانك العثور على فلفل أحمر حار في المتاجر الآسيوية ، فيمكنك استخدامه بدلاً من أوليك سامبال. لا تستخدم الفلفل الحار التايلاندي لأنه سيكون حارًا جدًا.
لعجينة التوابل: 3 حبات صغيرة أو 1 كراث حجم كبير ، مقطعة إلى أرباع
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
1 حبة ليمون ، جزء أخضر مهمل وجزء أبيض مهشم بمظهر السكين
2 ورق غار
1 "خولنجان طازج ، مهروس ، إذا لم تتمكن من العثور عليه ، استخدم الزنجبيل الطازج بدلاً منه ، وأستخدم الزنجبيل الطازج.
300 مل حليب جوز الهند
1 ملعقة كبيرة سكر نخيل أو حسب الرغبة. تبيع العديد من متاجر البقالة العادية الآن سكر النخيل. لذلك ، قد لا تحتاج إلى الذهاب إلى المتاجر الآسيوية للعثور عليه. ومع ذلك ، يمكنك استبدال السكر البني إذا لم تتمكن من العثور على سكر النخيل.
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
طرق:

صب 3 ملاعق كبيرة من الخضار في مقلاة. سخني المقلاة على نار متوسطة الحرارة.
يُضاف التوفو المقطّع ويُقلى على دفعات حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً فاتحاً. قم بإزالة التوفو بملعقة مثقوبة لتصريف الزيت ووضع التوفو على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة مع مكعبات التوفو المتبقية. بمجرد أن يتم قلي جميع قطع التوفو المقطعة ، كرر الخطوة مع التوفو.
أثناء قلي التوفو والتمبيه ، قم بمعالجة مكونات معجون التوابل (أوليك السمبال ، والكراث ، والثوم) في معالج الطعام حتى يصبح ناعمًا.
باستخدام نفس المقلاة ، أضف معجون التوابل إلى المقلاة. اقليها على نار متوسطة حتى يصبح معجون التوابل رائحته. أضف الليمون وأوراق الغار والزنجبيل. يقلى لمدة 1-2 دقيقة. أضف حليب جوز الهند والسكر والملح والفلفل. يقلب لخلطه وتذوقه. أضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يُضاف التوفو والتمبيه ويُحرّك المزيج لتغليف التوفو والتمبيه بالصلصة. اطبخي حتى يغلي حليب جوز الهند. بمجرد الغليان ، خففي النار واتركيها لمدة دقيقتين إضافيتين. استمر في التقليب خلال تلك الفترة للتأكد من عدم فصل حليب جوز الهند. إزالة عموم من الحرارة.
قدميها مع الأرز وهو لا يزال دافئًا.

1:44 AM



توج جورينج (نودلز وبراعم الفاصوليا مع صلصة تاوكو)
مكونات:

اختياري: كتلة واحدة من التوفو ، مغسولة ، مصفاة في مصفاة لمدة 30 دقيقة ، ومقطعة إلى مكعبات بحجم بوصة
اختياري: زيت نباتي في حالة استخدام التوفو
4 حزم نودلز صفراء بالبيض. يمكنني استخدام تقليد كانتون نمط البيض المعكرونة . يمكنك استخدام المعكرونة الطازجة. فقط تأكد من أن أي نوع من أنواع النودلز التي تختارها ليس له طعم بعد. كمية المعكرونة الطازجة تكفي 4 حصص / أشخاص لأن الوصفة تكفي لأربعة أشخاص.
للصلصة: 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
للصلصة: 3 كراث صغير أو 1 كراث كبير مفروم
للصوص: 4 فصوص ثوم مفروم
للصلصة: 1 فلفل هالابينو ، مقشور ومقطّع إلى مكعبات. يمكنك استخدام المزيد من فلفل الهالبينو إذا كنت تحب الحرارة.
للصلصة: 5 ملاعق كبيرة تاوكو (معجون فول الصويا). أستخدم ماركة Kokita من Super Tauco (معجون فول الصويا المملح) . لقد تم تمليحها ، لذلك تحتاج إلى ضبط كمية الملح التي تضيفها. كما يصنع كوكيتا Sambal Tauco. أنا لا أستخدمه لأنه أضاف الفلفل الحار. إذا لم تتمكن من العثور على تاوكو الإندونيسية ، فيمكنك استخدام معجون فول الصويا المملح أو المخمر التايلاندي (تاو جياو).
للصلصة: 6 طماطم روما مقطعة إلى مكعبات. لا تتخلص من عصير الطماطم عند تقطيعها إلى مكعبات. سوف نستخدمه للصلصة.
للصلصة: 1/2 كوب إلى 3/4 كوب من الماء اعتمادًا على مدى عصارة الطماطم
للصلصة: 1.5 ملعقة كبيرة سكر أو حسب الرغبة
للصلصة: رشة ملح
للصلصة: رشة فلفل
للصلصة: 2 بصل أخضر مفروم
1 كوب من براعم الفاصوليا ، تُشطف بالماء الدافئ وتُصفى.
رذاذ من صلصة الصويا الحلوة
اختياري: sambal oelek
طرق:



طرق:

في حالة استخدام التوفو ، سخني الزيت النباتي واقلي التوفو المقطّع حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. أخرجي التوفو بملعقة مثقوبة وصفي التوفو في طبق مبطن بمنشفة ورقية. ضع التوفو جانبًا.
اطهي النودلز حسب اتجاه العبوة. بمجرد طهيها وتصفيتها وشطفها بالماء البارد حتى لا تلتصق ببعضها البعض. دعهم يستنزفون على مصفاة لمدة 5 دقائق أو أكثر وضعها جانبًا.
قم بتشغيل الموقد على نار متوسطة الحرارة وقم بتسخين ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في قدر. أضف الكراث والثوم وفلفل الهالبينو. اقليها حتى تصبح رائحتها والكراث طريًا ومطبوخًا مع التأكد من عدم احتراقها. أضف تاوكو واقليه لمدة دقيقة واحدة. أضف الطماطم بما في ذلك عصير الطماطم المقطعة واقليها لمدة دقيقتين. أضف 12 كوب ماء ، سكر ، ملح ، فلفل ، بصل أخضر. دع الصلصة تغلي. اعتمادًا على مدى عصارة الطماطم ، قد ترغب في إضافة المزيد من الماء بحيث يكون لديك ما يكفي من الصلصة لكل شخص. تذوقه وأضف المزيد من الملح والسكر والفلفل إذا لزم الأمر. بمجرد غليان الصلصة ، اتركها تنضج لمدة 5 دقائق. أطفئ النار.
اغلي الماء في وعاء صغير. بمجرد أن يغلي الماء ، أضف براعم الفاصوليا واترك براعم الفاصوليا تطهى لمدة دقيقة واحدة تقريبًا. صفي براعم الفاصوليا واشطفها بالماء البارد لإيقاف عملية الطهي. دعهم يستنزفون في المصفاة.
قسمي المعكرونة والتوفو وبراعم الفاصوليا إلى 4 حصص. ضعي الصلصة على كل طبق ورشي عليها صلصة الصويا الحلوة. يمكنك إضافة المزيد من صلصة الصويا الحلوة إذا كنت تفضل ذلك. لقد وجدت أن صلصة الصويا الحلوة تكمل قوام الطماطم ، لذلك أميل إلى وضع المزيد. قدميها مع أوليك سامبال على الجانب.

1:46 AM

أطباق التوفو والتيمبيه الإندونيسية
مكونات:

10 أوقية تيمبيه
14 أوقية من التوفو ، مغسول ومربى جاف
3 كراث صغير أو 1 كراث كبير مفروم ناعماً
3 فصوص ثوم مفرومة ناعماً
65 جرام سكر نخيل أو حسب الرغبة. إذا لم تتمكن من العثور على سكر النخيل ، يمكنك استخدام السكر البني.
2 ورق غار
1.5 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة مسحوق الخولنجان
1 ملعقة صغيرة معجون تمر هندي ممزوج مع 1 ملعقة كبيرة ماء مغلي لتليينه. تخلص من لب التمر الهندي. سنستخدم ماء التمر الهندي فقط.
4 أكواب ماء جوز الهند
1/2 كوب ماء. قد لا تحتاج إلى إضافة الماء اعتمادًا على ما إذا كان لديك ما يكفي من ماء جوز الهند لتغطية التوفو والتمبيه في الوعاء. من ناحية أخرى ، إذا كان 1/2 كوب ماء لا يكفي لتغطية التوفو والتمبيه في الوعاء ، يرجى إضافة المزيد من الماء.
للقلي: زيت نباتي
اختياري: الفلفل الحار التايلندي
طرق:

إذا جاء التمبيه في قطعة واحدة ، اقطعي التمبيه إلى نصفين بالطول. قطع كل قطعة إلى نصفين. اقطع كل قطعة قطريًا بحيث تصبح مثلثًا. يمكنك قطع التيمبة حسب تفضيلاتك. ومع ذلك ، لا تقطعها صغيرة جدًا لأنها يمكن أن تنكسر بسهولة أثناء الغليان إذا كانت صغيرة جدًا وسيكون من الصعب التعامل معها أثناء القلي.
إذا كان التوفو الخاص بك يأتي في قطعة واحدة ، قطع التوفو إلى نصفين بالطول. قطع كل قطعة إلى نصفين. قطع كل قطعة إلى نصف آخر. يمكنك قطع التوفو حسب رغبتك. ومع ذلك ، لا تقطعها صغيرة جدًا لأنها يمكن أن تنكسر أثناء الغليان وسيكون من الصعب التعامل معها أثناء القلي.
ضع كل قطع التوفو والتمبيه في قدر. ضع جميع المكونات المتبقية ، باستثناء الزيت النباتي في القدر. يرجى ملاحظة أن كمية الماء التي يجب استخدامها تعتمد على ما إذا كان لديك سائل كافٍ لتغطية التوفو والتمبيه في الوعاء. لذا ، إذا كانت 4 أكواب من ماء جوز الهند كافية لتغطية التوفو والتمبيه ، فلا تضيف الماء. من ناحية أخرى ، إذا كان 4 أكواب من ماء جوز الهند غير كافٍ لتغطية التوفو والتمبيه في الوعاء ، أضف 1/2 كوب ماء أولاً. إذا كان لا يزال غير كاف ، أضف المزيد من الماء. قلب السائل لخلط التوابل.
سخني القدر على نار عالية واتركيه حتى يغلي. بمجرد أن يغلي السائل ، اقلب التوفو والتمبيه بحيث يكون الجانب العلوي منها متجهًا لأسفل. بهذه الطريقة ، يتم تتبيل كل جانب من التوفو والتمبيه بالتساوي مع التوابل. اخفض الحرارة إلى درجة حرارة منخفضة. تذوق السائل وأضف المزيد من السكر إذا لزم الأمر. أثناء الطهي ، تأكد من قلب التوفو والحرارة عدة مرات للتأكد من تتبيل جميع الجوانب بالتساوي أثناء الطهي. استمر في طهيها حتى يتبخر السائل أو يتبقى ثلثها على الأقل. إزالة وعاء من الحرارة. باستخدام الملعقة المثقوبة ، خذ التوفو والتمبيه وضعها في مصفاة لتصريف السوائل الزائدة. دعهم يبردوا.
بمجرد أن يبرد التوفو والتمبيه ، سخني الزيت النباتي في مقلاة عميقة. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. يُرفع الثوم المتبقي أو الكراث المفروم على سطح التوفو والتمبيه حتى لا يحترق أثناء القلي. ضعي التوفو والتمبيه على المقلاة لتقليهما. قد تضطر إلى قليها على دفعات لأنك لا تريد تكديس المقلاة. بمجرد أن يصبح الجانب السفلي بنيًا ذهبيًا ، اقلبه حتى يصبح لونه بنيًا على الجانب الآخر. تأكد من عدم قلبها في وقت مبكر جدًا لأن التوفو يميل إلى الالتصاق بالوعاء عندما لا يكون قد طور القشرة على السطح بعد. لذا ، امنح ما لا يقل عن 1.5 دقيقة قبل قلبها. بمجرد أن يصبح لونها بنيًا ذهبيًا ، قم بإزالتها ووضعها على طبق مبطن بمنشفة ورقية. استمر في قلي ما تبقى من التوفو والتمبيه. بمجرد أن يتم قليهم جميعًا ،أطفئ الحرارة.
قدمي التوفو والتمبيه وهي لا تزال دافئة. قدمها مع الفلفل الحار التايلندي على الجانب إذا كنت تفضل.



Iced Coconut Cream
with Jellies

تيرونج بالادو (باذنجان بصلصة الفلفل الحار)
مكونات:

حبة كراث متوسطة الحجم ، مقطعة إلى أرباع (مفرومة تقريبًا). سيتم معالجتها في معالج الطعام.
2 فص ثوم مقطع نصفين. سيتم معالجتها على معالج الطعام.
1 طماطم روما مقطعة إلى أرباع (مفرومة تقريبًا). سيتم معالجتها في معالج الطعام.
1 ملعقة طعام سامبال oelek (ضبط كمية وفقا لتفضيلاتك: الساخنة أو خفيفة). أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
3 باذنجان ياباني أو صيني أو إيطالي. إذا لم تجد أيًا منهما ، فاستخدم باذنجان أمريكي واحد. إذا كنت تستخدم باذنجانًا يابانيًا أو صينيًا أو إيطاليًا ، اقطعه إلى نصفين بالطول. ثم قطع كل نصف إلى طول 1 بوصة بحيث تكون كل قطعة بنفس الحجم. تأكد من أن كل قطعة بها قشر الباذنجان حتى لا يكون طريًا جدًا أثناء الطهي. إذا كنت تستخدم الباذنجان الأمريكي ، اقطعه إلى نصفين بالطول. نصف في النصف الآخر ، قد تحتاج إلى قطع النصف الآخر حتى لا تكون القطعة واسعة جدًا للأكل
زيت نباتي
1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أو حسب الرغبة
طرق:

تُضاف قطع الباذنجان المقلي إلى المقلاة. ارمهم حتى يتم تغطيتهم بمعجون التوابل. أضف السكر والملح والفلفل. قلبي قطع الباذنجان واتركيها تطهى حتى تنضج حسب قوامك المفضل. أنا لا أحبها طرية جدًا ، لذلك عادةً ما أطبخها حتى تصبح طرية وهشة. قد يحبها الآخرون أكثر ليونة ، لذلك قم دائمًا بطهيها حسب تفضيلاتك.
سخني الزيت النباتي في مقلاة. استخدم فقط ما يكفي من الزيت النباتي لقلي قطع الباذنجان لأنها تميل إلى امتصاص الزيت. تقلى قطع الباذنجان حتى يصبح الجزء الأبيض بني فاتح قليلاً. لا تحتاج إلى طهيها بالكامل لأنها ستنتهي من الطهي بمعجون التوابل لاحقًا. بمجرد أن يصبح لونها بني فاتح ، قم بإزالتها ووضعها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
إذا كانت المقلاة بها زيت زائد ، اسكبيها في وعاء مقاوم للحرارة.
سخني 1.5 ملعقة كبيرة من الخضار في نفس المقلاة.
أضيفي معجون التوابل إلى المقلاة واقليها حتى تفوح رائحتها ويمكنك تذوق الكراث حتى تنضج.
يُطحن الكراث والثوم والطماطم والسامبال في معالج الطعام حتى يصبحوا عجينة ناعمة. ضع معجون التوابل جانبًا.
أخرجيها بعد طهيها وقدميها مع الأرز الدافئ.
1:51 AM

Seared Tataki Beef



وراب (خضروات في صلصة جوز الهند المبشورة)
مكونات:

6 أكواب من السبانخ الصغيرة ، حوالي 300 جرام
3 أكواب من براعم الفول ، مغسولة ومصفاة
15 حبة فاصوليا خضراء (حوالي كوب واحد عند تقطيعها إلى شرائح بطول 1 بوصة) ، مقلمة ومقطعة إلى شرائح بطول 1 بوصة
2 كوب كرنب شرائح
حمام ماء مثلج لسلق الخضار. استخدم وعاءً كبيرًا بحيث يمكن وضع المصفاة بداخله.
لعجينة التوابل: 2 كراث صغير أو 1 كراث كبير مقطع إلى أرباع
لعجينة البهارات: 4 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة البهارات: 1.5 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر الحار أو حسب الرغبة. يمكنك أيضًا استخدام الفلفل الأحمر الحار الطازج إذا كان بإمكانك الوصول إليه. الكمية التي يجب استخدامها تعتمد على تحملك للحرارة.
لعمل عجينة البهارات: 1/2 ملعقة صغيرة من الخولنجان أو مسحوق الجلانجا
لعجينة التوابل: 40 جرام من سكر النخيل ، مفروم تقريبًا حتى يسهل معالجته في معالج الطعام. يمكنك أيضًا استبداله بالسكر البني.
لعجينة التوابل: 4 أوراق ليمون كافير أو أوراق ليمون ، مبشورة ناعماً. إذا لم تتمكن من العثور عليها في المتاجر الآسيوية ، يمكنك استبدالها بقشر ليمونة واحدة.
1 ملعقة طعام زيت نباتي
200 جرام من جوز الهند الميشور الطازج أو المجمد (حوالي 2 كوب). يمكنك العثور على جوز الهند المبشور المجمد في قسم الفريزر في المتاجر الآسيوية. إذا لم تتمكن من العثور عليه ، يمكنك استخدام جوز الهند المبشور الجاف غير المحلى. ومع ذلك ، أجد بعض العلامات التجارية لجوز الهند المبشور الجاف لها نكهة ورائحة جوز الهند قوية جدًا ، وبالتالي ، قد تتداخل مع نكهة المكونات الأخرى. لذلك ، إذا أمكن ، استخدم جوز الهند المبشور الطازج أو المجمد.
4 ملاعق كبيرة ماء
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
طرق:



Seasoned Chicken Loaf

طرق:

املأ قدرًا بالماء واغليه على نار عالية. بمجرد غليان الماء ، أضيفي السبانخ الصغيرة إلى الماء المغلي. اتركه يطهى لمدة 30 ثانية إلى دقيقة واحدة. صب الماء من الإناء فوق مصفاة حتى تتمكن من التقاط السبانخ بالمصفاة. اغمس المصفاة في الحمام الجليدي مع التأكد من غمر السبانخ بالكامل في الحمام المثلج. اتركها لمدة دقيقتين أو حتى تبرد السبانخ. أزل السبانخ من الحمام الجليدي واترك الماء الزائد يتساقط لمدة 3 دقائق قبل وضعه على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
املأ القدر بالماء واغليه على نار عالية. بمجرد أن يغلي الماء ، أضف براعم الفاصوليا إلى الماء المغلي. دعهم يطبخون لمدة 30 ثانية. يمكنك طهيها لفترة أطول قليلاً إذا كنت تحبها طرية قليلاً. أنا أحب طريتي المقرمشة ، ولهذا السبب أطبخها لمدة 30 ثانية فقط. صب الماء من الإناء فوق مصفاة. اغمس المصفاة في الحمام الجليدي مع التأكد من غمر براعم الفاصوليا بالكامل في حمام جليدي. دعهم يجلسون لمدة دقيقتين أو حتى يبردوا. قم بإزالة المصفاة من الحمام الجليدي واترك الماء الزائد ينقط لمدة 3 دقائق قبل وضع براعم الفاصوليا على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
املأ القدر بالماء واغليه على نار عالية. بمجرد غليان الماء ، أضف الفاصوليا الخضراء إلى الماء المغلي. دعهم يطبخون لمدة 80 إلى 90 ثانية. يمكنك طهيها لفترة أطول قليلاً إذا كنت تحبها طرية قليلاً. صب الماء من القدر فوق مصفاة. اغمس المصفاة في الحمام الجليدي مع التأكد من غمر الفاصوليا الخضراء بالكامل في الحمام الجليدي. دعهم يجلسون لمدة دقيقتين أو حتى يبردوا. قم بإزالة المصفاة من الحمام الجليدي واترك الماء الزائد ينقط لمدة 3 دقائق قبل وضعها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
املأ القدر بالماء واغليه على نار عالية. بمجرد غليان الماء ، أضف الملفوف إلى الماء المغلي. اتركه يطهى لمدة 60 ثانية. يمكنك طهيه لفترة أطول قليلاً إذا كنت ترغب في طهيه قليلاً. صب الماء من القدر فوق مصفاة. اغمس المصفاة في الحمام الجليدي مع التأكد من غمر الملفوف بالكامل في حمام جليدي. اتركه لمدة دقيقتين أو حتى يبرد. قم بإزالة المصفاة من الحمام الجليدي واترك الماء الزائد يتساقط لمدة 3 دقائق قبل وضعه على طبق مبطن بمنشفة ورقية.
يُضاف الكراث والثوم ورقائق الفلفل الأحمر الحار ومسحوق الخولنجان وسكر النخيل وأوراق الليمون الكفيري في معالج الطعام. نضربهم حتى يصبحوا عجينة ناعمة.
شغل الموقد على نار متوسطة الحرارة وقم بتسخين الزيت النباتي في مقلاة. أضف معجون التوابل إلى المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها ويذبل الكراث. يضاف جوز الهند ويخلط جيدا مع معجون البهارات حتى يتم تغطية جوز الهند بمعجون البهارات. يضاف الماء والملح ويقلى لخلطهم. تذوقه وأضف المزيد من الملح إذا لزم الأمر. إيقاف تشغيل موقد. إزالة عموم من الحرارة. لتجميعها ، ضع كل الخضار في وعاء. صب معجون بهار جوز الهند في الوعاء. قلبي الخضار حتى يتم تغطيتها بالكامل بمعجون توابل جوز الهند. قدمه كسلطة أو طبق جانبي مع أرز على البخار وأطباق أخرى. إذا تركته ، يمكنك الاحتفاظ به في الثلاجة لبضعة أيام. يمكنك أيضًا إعداده قبل يوم واحد والاحتفاظ به في الثلاجة. إذا كنت تقدمه كطبق جانبي ، اتركه على طاولة المطبخ لمدة ساعة للوصول إلى درجة حرارة الغرفة. إذا كنت تقدمه كسلطة ، يمكنك تقديمها مباشرة من الثلاجة.

1:54 AM





روتي جامبانج (خبز بيتاوي بنكهة القرفة)
مكونات:

250 جرام سكر النخيل. يمكنك العثور على سكر النخيل في المتاجر الآسيوية. تبيعه بعض متاجر البقالة المحلية الكبيرة في الوقت الحاضر في ممر السكر.
175 مل ماء
375 غ طحين لجميع الأغراض
125 جرام فتات خبز سادة
25 جرام حليب بودرة
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
2 ملعقة شاي مسحوق الخبز
2 ملاعق صغيرة مسحوق القرفة
1/4 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
2 صفار بيضة مخفوقة قليلاً
100 جرام زبدة غير مملحة، ذائبة
زيت نباتي لتنظيف ورق البرشمان
لدهن العجين بالفرشاة: 3 ملاعق كبيرة ماء
2-3 ملاعق طعام من بذور السمسم
اختياري: مربى
اختياري: زبدة
اختياري: جبنة كريمية
طرق:

ضع سكر النخيل و 175 مل من الماء في إناء. سخني القدر على نار متوسطة عالية. إذا كان سكر راحة يدك يأتي في قطعة كبيرة ، فقد ترغب في كسره بمجرد أن يصبح طريًا أثناء الطهي حتى يذوب بسهولة وأسرع. سكر النخيل على شكل مسحوق ، لذلك كل ما علي فعله هو تقليبها من وقت لآخر لإذابة أثناء الطهي. بمجرد أن يذوب السكر ، أبعد القدر عن النار واتركه جانبًا ليبرد.
ضع الدقيق لجميع الأغراض وفتات الخبز والحليب المجفف والملح وصودا الخبز ومسحوق الخبز ومسحوق القرفة في وعاء. يقلب حتى يتجانس. بمجرد أن يبرد خليط سكر النخيل ، أضيفي سكر النخيل إلى خليط الدقيق. أضف مستخلص الفانيليا إليه. باستخدام يديك ، اخلطي المكونات. أضف صفار البيض والزبدة المذابة. امزج المكونات باستخدام يديك. اعجن العجينة لمدة 10 دقائق. شكلي العجينة على شكل كرة وضعيها مرة أخرى في الوعاء. غطي الوعاء بمنشفة المطبخ. ضعه جانباً ليرتاح لمدة 30 دقيقة.
سخن الفرن إلى درجة 310 فهرنهايت.
صف ورق الفرن مع ورق البرشمان. ادهن ورق البرشمان بقليل من الزيت النباتي.
تقسم العجينة إلى قطع متساوية 75 جرام من العجين لكل منها. شكل كل قطعة على شكل كرة. ضع الكرة بين راحتي يدك ، وافرك الكرة في راحة يدك ، وشكلها لتصبح جذعًا بيضاويًا. كرر مع الكرات المتبقية.
ضع الجذوع على ورقة الخبز المبطنة بورق الزبدة. تأكد من ترك مسافة 2 بوصة على الأقل بين الكتل لأنها سوف تتمدد أثناء الخبز. ادهن الجزء العلوي من الجذع بالماء. رشي الجزء العلوي ببذور السمسم. اخبزي على الرف الأوسط لفرن مسخن مسبقًا لمدة 25 دقيقة. أزيلي الخبز صفيحة من الفرن بمجرد أن تنضج ، أخرجي الخبز وضعيه على رف التبريد.
بمجرد أن يبرد الخبز ، قدمه مع الشاي أو القهوة. يمكنك تناوله كما هو أو تقطيعه إلى نصفين ونشر الزبدة أو المربى أو الجبن على كل نصف. إذا تركته ، ضعه في كيس ziploc. يمكن أن تستمر لمدة 2-3 أيام.

1:55 AM

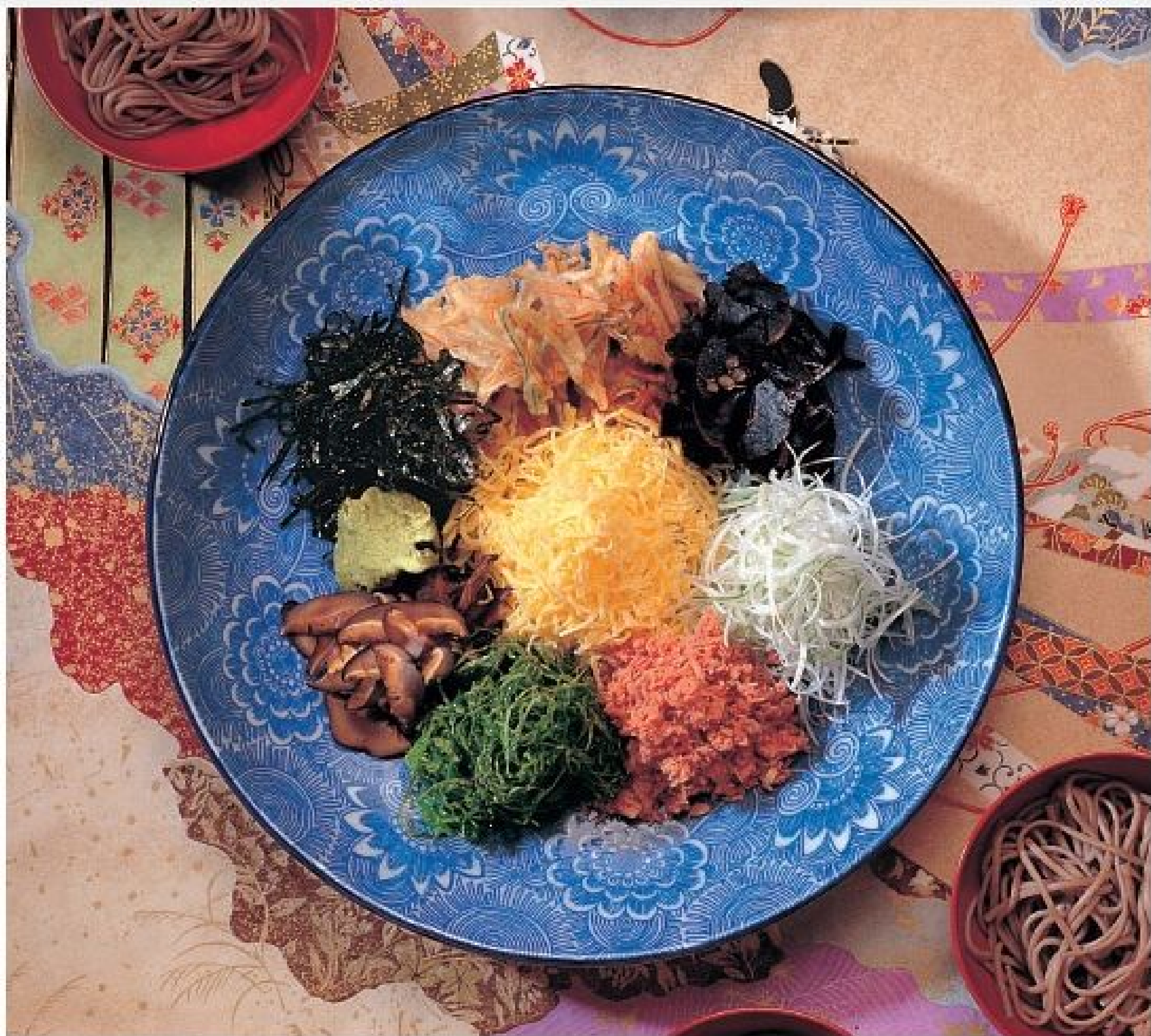


Hot Soba Noodle Soup with Tempura

روتي إيسي كيجو (خبز خبز محشو بالجبن)

مكونات:

لتنشيط الخميرة: 1 ملعقة كبيرة خميرة جافة نشطة (عبوة واحدة)
لتنشيط الخميرة: 1 ملعقة كبيرة سكر
لتنشيط الخميرة: 1/4 كوب حليب دافئ. تأكد من أن درجة حرارة الحليب بين 105 إلى 110 درجة فهرنهايت قبل إضافة الخميرة.
1 بيضة
3/4 كوب زيت نباتي
3/4 كوب حليب دافئ. تأكد من أن درجة حرارة الحليب بين 105 إلى 110 درجة فهرنهايت حتى لا تقتل الخميرة.
2 ملاعق كبيرة سكر
3.5 أكواب طحين خبز وأكثر للعجن
1.5 كوب جبن شيدر مبشور. يمكنك استخدام نوع آخر من الجبن ولكني وجدت أن جبن الشيدر أفضل لأنه يحتوي على نكهة أقوى.
لدهن الخبز: 1 ملعقة صغيرة ماء
لدهن الخبز: 1 صفار بيضة
لفرشاة الخبز: نصف ملعقة صغيرة سكر
اختياري: 1/4 ملعقة صغيرة من بذور السمسم
طرق:

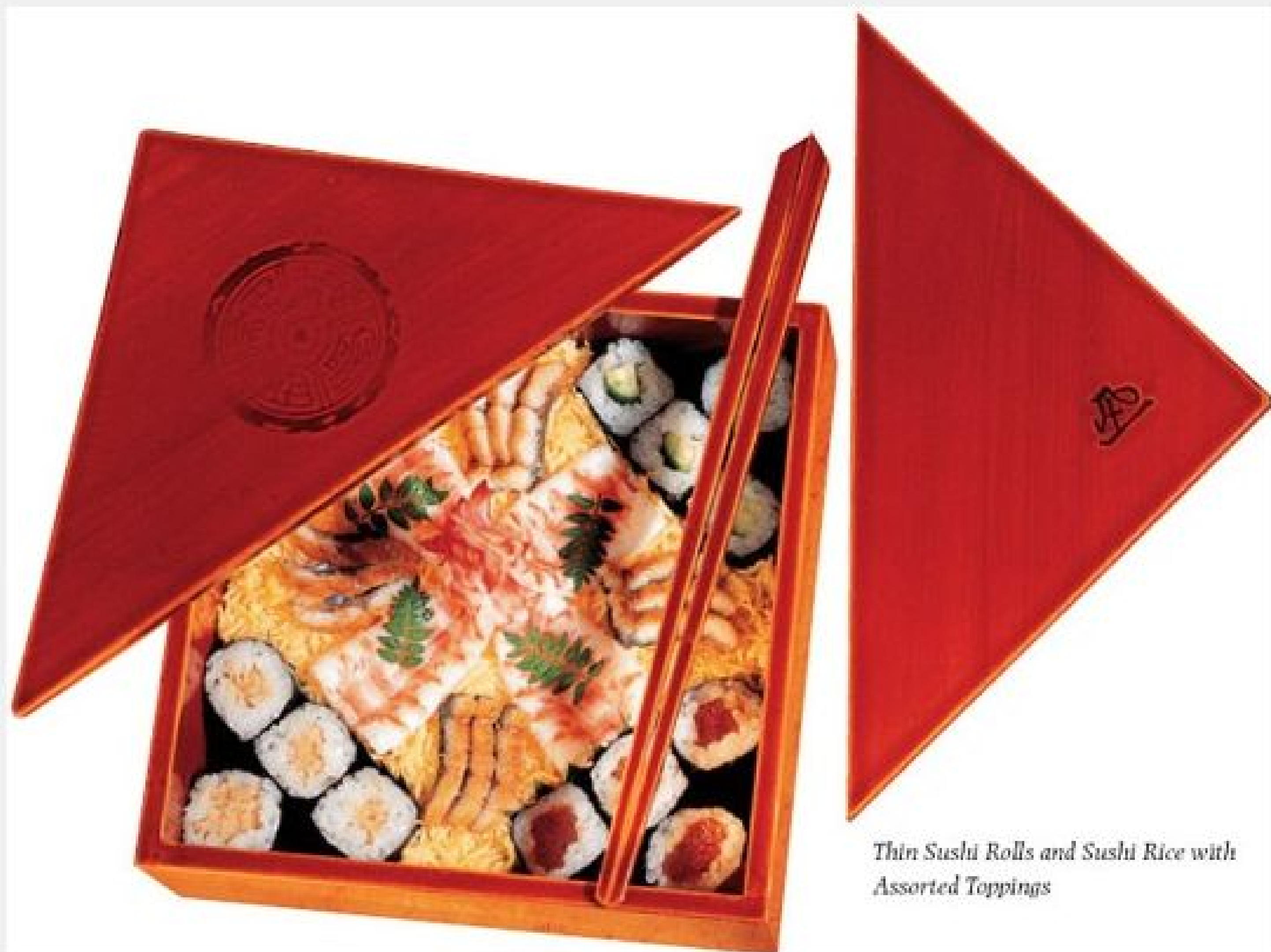


Cold Soba Noodles with Assorted Toppings

طرق:

أضف الخميرة وملعقة كبيرة من السكر في وعاء صغير. تأكد من أن درجة حرارة الحليب تتراوح بين 105 و 110 درجة فهرنهايت قبل إضافته إلى خليط الخميرة والسكر لأنه إذا كانت درجة حرارة الحليب شديدة السخونة ، فسوف تقتل الخميرة. إذا كانت درجة حرارة الحليب منخفضة جدًا ، فلن تتمكن من تنشيط الخميرة. انتظر 5 دقائق. يجب أن تكون رغوة الخميرة. إذا لم يكن الأمر كذلك ، فإن الخميرة المستخدمة قديمة ، وبالتالي ، تخلص من محلول خليط الخميرة ، واحصل على عبوة جديدة من الخميرة ، وابدأ من جديد.
أضف البيض والزيت النباتي و 3/4 كوب حليب في وعاء. تأكد من أن درجة حرارة الحليب بين 105 إلى 110 درجة فهرنهايت حتى لا تقتل الخميرة. يُسكب مزيج السكر الخميرة في الوعاء ويقلب مزيج المكونات الرطبة.
ضعي ملعقتين كبيرتين من السكر والدقيق في الخلاط. تعلق خطاف العجين على الخلاط وتشغيله لمدة 1 دقيقة. إذا لم يكن لديك خلاط ، يمكنك أيضًا استخدام معالج الطعام.
أثناء تشغيل الخلاط ، صب خليط المكونات الرطبة في أنبوب التغذية في تيار ثابت. استمر في تشغيل الخلاط حتى ينسحب العجين بعيدًا عن الجانب. أثناء العملية ، قد تحتاج إلى إضافة المزيد من الدقيق (ملعقة كبيرة في كل مرة) إذا كانت العجينة لزجة جدًا أو رطبة.
أخرجي العجين من محضر الطعام وضعيه في منطقة عمل تم رشها قليلاً بالدقيق حتى لا يلتصق العجين بمنطقة عملك.
اعجن العجينة حتى تصبح ناعمة ومرنة. أثناء العجن ، قد تحتاج إلى رشه بالدقيق لمنعه من الالتصاق بسطح عملك.
ضعي العجينة في وعاء مدهون بالزيت حتى لا تلتصق بالحائط أثناء الرفع. قم بتغطية الوعاء بغلاف بلاستيكي. كما أضع منشفة المطبخ فوق الغلاف البلاستيكي. اتركي الوعاء في مكان دافئ واتركي العجين يتخمر حتى يتضاعف ، حوالي ساعة واحدة.
ضعي العجين في منطقة عمل تم رشها قليلاً بالدقيق. لكمها.
نقطع العجينة إلى نصفين وشكل كل نصف في جذع بطول 12 بوصة. قطع كل سجل إلى 8 قطع. باستخدام الشوبك ، لف كل قطعة في دائرة 4 بوصات. قسم الجبن إلى 16 حصة. ضعي كل جزء من الجبن في وسط كل قطعة عجين. اجلب حافة كل قطعة عجين إلى منتصف الدائرة بحيث تغطي حشوة الجبن. اضغط على الحافة لإغلاق الفتحة وإغلاقها. ضعي الكعكة بحيث يكون الجانب المغلق متجهًا لأسفل على صينية خبز مبطنة بورق زبدة. كرر هذه الخطوة لكل قطعة عجين. تأكد من ترك مسافة 1.5 بوصة بين كل كعكة لأنها سترتفع. دع الكعك يرتفع ليتضاعف لمدة 30 دقيقة إلى ساعة.
سخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.
يخفق صفار البيض مع الماء والسكر. ادهنها بالفرشاة على أعلى وجانب الكعك.
اخبز الكعك لمدة 20 دقيقة. يجب عليك تدوير صينية الخبز في منتصف الطريق أثناء الخبز للحصول على خبز موحد.
أخرجي صينية الخبز من الفرن وضعي الكعك على رف التبريد.

1:57 AM



Thin Sushi Rolls and Sushi Rice with Assorted Toppings

(مشروب جيلي دقيق الأرز الأخضر)
مكونات:

للسندول: 15 غ من نشا التابيوكا أو الدقيق
للسندول: 50 جرام دقيق أرز
للسندول: 350 مل من الماء
للسندول: 5 قطرات من خلاصة الباندان أو معجون ، مخلوط مع 4 ملاعق كبيرة ماء. تأكد من تحريك الخليط للحصول على لون موحد. إذا لم تتمكن من العثور على خلاصة الباندان ، يمكنك استبداله بألوان الطعام الخضراء.
للحمام الجليدي: مكعبات الثلج
لشراب سكر النخيل: 250 مل ماء
لشراب سكر النخيل: 175 جرام سكر نخيل
لشراب سكر النخيل: رشة ملح
لحليب جوز الهند: 250 مل من حليب جوز الهند
لحليب جوز الهند: رشة ملح
اختياري: مكعبات ثلج أو ثلج مبشور
طرق:

استخدم وعاء غير لاصق حتى يسهل التعامل مع خليط السندول. ضعي دقيق الأرز ودقيق التابيوكا والماء ومزيج ماء الباندان في وعاء صغير غير لاصق. باستخدام ملعقة مطاطية ، حرك الخليط حتى لا يكون هناك تكتل. شغل الموقد على نار متوسطة عالية. ضع القدر على الموقد. استمر في تقليب الخليط بملعقة مطاطية حتى يغلي. بمجرد الغليان ، خففي الحرارة إلى درجة منخفضة واستمري في تقليب الخليط وطيّه للتأكد من أن المزيج الموجود في قاع الإناء غير ملتصق وبالتالي احترق. بمجرد أن يبدو المزيج لامعًا ، وأغمق من لون البداية ، وسميكًا ، أطفئي النار. يجب أن يكون قوام الخليط أكثر سمكًا من معجون الأسنان وليس سائلًا على الإطلاق. إذا كان لا يزال يحتوي على سائل ، فلن يتمكن cendol من الحفاظ على شكله عندما يكون باردًا.
دع خليط السندول في القدر ليبرد لمدة 10 دقائق. بهذه الطريقة ، لن يذيب كيس ziplock.
في غضون ذلك ، قم بعمل حمام جليدي عن طريق إضافة مكعبات الثلج إلى حمام من الماء البارد في وعاء.
ضعي خليط السندول في كيس زيبلوك. ختم الجزء العلوي من الحقيبة. اقطع الركن السفلي من الكيس بحيث يكون به فتحة بحوالي 3 مم. هذه الفتحة تحدد قطر السندول. ادفع خليط السندول إلى الزاوية التي بها الفتحة ، كما هو الحال عند استخدام كيس المعجنات. لا تضغط على خليط الفتحة بعد.
مع حمام الماء المثلج على بعد حوالي 2-3 بوصات أسفل حقيبتك ويدك ، اعصر المزيج من الفتحة ، كما هو الحال عند العمل مع كيس المعجنات ، وضع الخليط في حمام الماء المثلج لتبريده وضبط شكل السندول. مقدار الوقت الذي تضغط فيه على خليط الفتحة يحدد طول السندول. لا تريد أن يكون cendol قصيرًا جدًا لأنك تريد أن تكون قادرًا على تذوقه أثناء تناوله. لذلك ، عادةً ما أجعل يبلغ طوله حوالي 1.25 بوصة إلى 1.5 بوصة ، ومع ذلك ، يمكنك جعله أطول إذا كنت تفضل ذلك ، كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام الخليط ، اترك السندول في الماء البارد لمدة 10 دقائق تقريبًا.
في هذه الأثناء ، أضيفي سكر النخيل والماء ورشة الملح في القدر. سخني القدر واتركيه يغلي حتى يذوب سكر النخيل تمامًا. أطفئ النار واسكب شراب سكر النخيل في برطمان واتركه يبرد في الثلاجة.
أضف حليب جوز الهند ورشة ملح إلى قدر. سخني القدر حتى يبدأ حليب جوز الهند في الغليان. بمجرد الغليان ، أطفئي النار وأزيلي القدر عن النار. صب حليب جوز الهند في مرطبان واتركه يبرد في الثلاجة.
اصطاد السندول من حمام الماء المثلج باستخدام ملعقة مشقوقة. استنزف أكبر قدر ممكن من الماء. ضعه في وعاء.
لتقديمها ، خذ حوالي 5-7 ملاعق كبيرة من شراب سكر النخيل في كوب ، وأضف نصف السندول إلى الكوب ، وقم بتغطيته بحوالي 5-7 ملاعق كبيرة من حليب جوز الهند. يمكنك إضافة مكعبات الثلج أو الاحتفاظ بها في الثلاجة لمدة 1.5 ساعة على الأقل لتبريدها. كرر هذه الخطوة مع الزجاج الآخر. بمجرد أن تبرد بالملعقة ، حركها لخلط شراب سكر النخيل مع حليب جوز الهند. إذا كنت تستخدمين قطع الثلج ، ضع الثلج في وعاء. ضعي فوقها سندول وشراب سكر النخيل وحليب جوز الهند.

1:59 AM



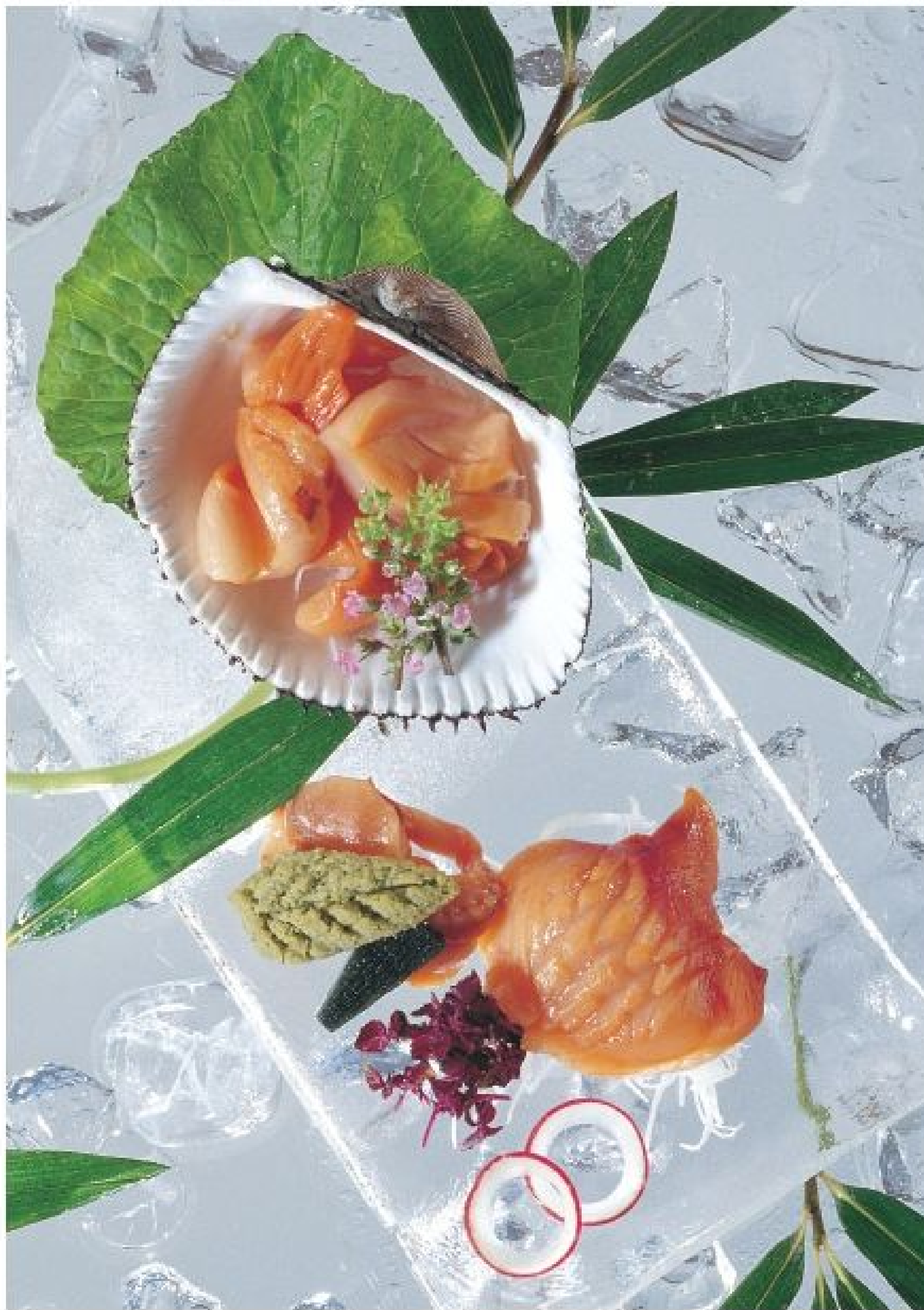
(جيلي بطبقة من حليب جوز الهند والباندان)
مكونات:

مسحوق أجار 6 أونصات من العملات الذهبية ، مقسم إلى كمية متساوية من 3 أونصات. يأتي مسحوق أجار بلدي في عبوة 6 أونصات والعلامة التجارية هي العملات الذهبية. تنص التعليمات على خلط المسحوق مع 6 أكواب من الماء. نظرًا لأننا نحتاج إلى طبقتين ، فإننا نحتاج إلى 3 أكواب من السائل لكل طبقة. تتطلب طبقة جوز الهند كلاً من حليب جوز الهند والماء. وبالتالي ، يتم تقسيم إجمالي كمية السائل لكل طبقة إلى 2 لكل من حليب جوز الهند والماء. إذا كنت تستخدم نوعًا مختلفًا من مسحوق أجار أجار ، فاتبع التعليمات الموجودة على العبوة بشأن كمية السائل المطلوب والسكر. ستكون كمية السائل لكل طبقة هي ذلك الرقم مقسومًا على 2.
لطبقة الباندان: 2 أوقية سكر حبيبي أو حسب الرغبة. إذا كنت تستخدم ماركة مسحوق أجار مختلفة ، فاتبع التعليمات الموجودة على العبوة بشأن كمية السكر المستخدمة أو يمكنك تذوقها أثناء الطهي وضبط كمية السكر حسب تفضيلاتك.
لطبقة الباندان: 3 أكواب ماء
لطبقة الباندان: 2 إلى 3 قطرات من نكهة الباندان. إذا لم تتمكن من العثور على نكهة الباندان ، يمكنك استخدام ألوان الطعام الخضراء أو ألوان أخرى من ألوان الطعام. أضف 1 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا إذا كنت تستخدم ألوان طعام حتى يكون لها نكهة.
لطبقة جوز الهند: 2 أوقية سكر حبيبي أو حسب الرغبة
لطبقة جوز الهند: 1.5 كوب ماء
لطبقة جوز الهند: 1.5 كوب حليب جوز الهند
طرق:

أضف 3 أونصات من مسحوق أجار أجار والسكر والماء ونكهة الباندان في وعاء. سخنيها على نار متوسطة الحرارة. دع السائل يغلي. تأكد من تحريك السائل للتأكد من ذوبان السكر. بمجرد أن يغلي السائل ، اخفض الحرارة إلى درجة منخفضة. تذوقها وأضف المزيد من السكر إذا كنت تحبها حلوة جدًا. يرفع عن النار. اسكبيها في قالب كيك. لتقديمه بشكل فردي ، اسكبه في كوب ولكن تأكد من ترك نصف المساحة على الأقل في الكوب حتى تتمكن من وضع طبقة جوز الهند في الأعلى. ضعه جانبًا على منضدة المطبخ ليبرد. يستغرق وضع أجار حوالي 1-2 ساعة. لا تتركه في الثلاجة ليبرد. قد يؤدي تركه لفترة طويلة في الثلاجة إلى منع الطبقة الحدودية من الباندان وجوز الهند من الالتصاق مما يتسبب في انفصال كل طبقة بمجرد الانتهاء.
تأكد من المتابعة إلى هذه الخطوة فقط بعد تعيين طبقة الباندان بالفعل. لمعرفة ما إذا تم تعيين طبقة الباندان ، يمكنك الضغط عليها برفق بإصبعك. لا ينبغي أن يكون سائلًا وعندما تضغط عليه ، يكون صلبًا ويعطي إحساسًا بالقليل من النطاط ، مثل ضغط الهلام. أضف 3 أونصات من مسحوق أجار أجار والسكر والماء وحليب جوز الهند في وعاء. سخنيها على نار متوسطة الحرارة. يقلب أثناء الطهي لإذابة السكر ولا يتم فصل حليب جوز الهند. دع السائل يغلي. بمجرد أن يغلي السائل ، اخفض الحرارة إلى درجة منخفضة. تذوقه وأضف المزيد من السكر إذا لزم الأمر. يرفع عن النار. اسكبيها فوق طبقة الباندان. إذا كنت تقدمه بشكل فردي ، فتأكد من أن ارتفاع طبقة جوز الهند هو نفسه طبقة الباندان حتى تبدو جيدة. ضعه جانباً ليبرد على منضدة المطبخ. يستغرق ضبطه من ساعة إلى ساعتين.
بمجرد أن يتم ضبطه ، خزنه في الثلاجة ليبرد قبل التقديم.

2:03 AM

Fresh Shellfish Sashimi



بيكا أمبون (كعكة العسل الإندونيسية)
مكونات:

350 مل حليب جوز الهند. إذا كنت تستخدم حليب جوز الهند من العلبة ، فتأكد من رج العلبة قبل فتحها حتى تمتزج جيدًا.
10 أوراق ليمون كافير مقطعة إلى قطعتين لإضفاء النكهة. إذا لم تتمكن من العثور على أوراق الليمون الكفيري ، يمكنك استخدام قشر من 1 ليمونة. يمكنك أيضًا استخدام أوراق البرتقال أو الليمون إذا أمكنك العثور عليها.
170 جرام سكر حبيبي
1 ملعقة صغيرة خميرة
6 بيضات كبيرة
170 جرام طحين التابيوكا أو النشا. يمكنك العثور عليه في المتاجر الآسيوية.
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
طرق:

ضع حليب جوز الهند وأوراق الليمون الكفيري والسكر في قدر صغير. سخنيها على نار متوسطة الحرارة. قم بتقليبها من وقت لآخر وتأكد من أن السائل لا يغلي لأننا لا نريد أن ينفصل. اطهيه حتى يذوب السكر. ضعه جانبًا وقس درجة حرارة السائل. إذا كانت أعلى من 110 درجة فهرنهايت ، اتركها جانبًا حتى تصل إلى 110 درجة فهرنهايت أو أقل قليلاً. لا تريده فوق 110 درجة فهرنهايت لأنه سيقتل الخميرة. من ناحية أخرى ، لا تريد أن تكون درجة الحرارة أقل من 105 درجة فهرنهايت لأن الخميرة ستستغرق وقتًا طويلاً لتنشيطها. بمجرد أن تصل إلى 110 درجة فهرنهايت ، تخلص من أوراق الليمون الكفيري وأضف الخميرة وانتظر لمدة 15 دقيقة حتى يتم تنشيطها.
أثناء انتظار الخميرة حتى تنشط ، ضع البيض ودقيق التابيوكا والملح في وعاء الخلط. باستخدام الخلاط أو الخلاط اليدوي ، اخلطي حتى يصبح ناعمًا. بمجرد أن ترى أن خليط الخميرة أصبح رغويًا أو كان به الكثير من الفقاعات على السطح ، اسكب خليط الخميرة في خليط الدقيق. امزجها مرة أخرى حتى تصبح ناعمة. غطي وعاء الخلط بمنشفة المطبخ واتركيه جانبًا لمدة 3 ساعات.
بعد 3 ساعات ، من المفترض أن ترى الكثير من الفقاعات على السطح. ضع رف الفرن في منتصف الفرن. شغل الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت باستخدام ملعقة مطاطية ، اخلطي خليط الدقيق جيدًا للتأكد من أن الدقيق غير مضبوط على القاع وأن الخليط ناعم. يمكنك استخدام صينية رغيف الخبز إذا كنت تريدها سميكة أو يمكنك استخدام صينية كعكة مربعة إذا كنت تريدها أنحف. ضع ورق زبدة داخل المقلاة. تأكد من أن ورق البرشمان يتدلى على جانب المقلاة بحيث يكون من الأسهل سحب الكيك خارج المقلاة. دهن ورق الزبدة جيدًا. صب خليط الدقيق في المقلاة. بمجرد أن يصبح الفرن على درجة حرارة ، ضعي الصينية داخل الفرن واخبزيها. أثناء الخبز ، قم بتدوير المقلاة 90 درجة كل 12 دقيقة للتأكد من خبزها بشكل موحد. اخبزي الكيك حتى ينضج ، أي عند إدخال عود أسنان في الكيك ويخرج نظيفًا.يستغرق هذا حوالي 40 دقيقة في الفرن الخاص بي.
اتركي الكيك في المقلاة لمدة 10 دقائق قبل إخراجه من المقلاة. لتفريغه ، اسحب ورق البرشمان المتدلي واتركه يبرد على رف التبريد. قطعي الكعكة إلى شرائح وقدميها.

2:04 AM



بولو كوكوس (كعكة إسفنجية إندونيسية على البخار)
مكونات:

2 بياض بيض في درجة حرارة الغرفة
3 صفار بيض في درجة حرارة الغرفة
250 جرام سكر
1 ملعقة صغيرة فانيليا
1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
275 جرام دقيق لجميع الأغراض
225 مل ماء فوار. استخدم زجاجة مياه فوارة جديدة غير مفتوحة لأنها تؤثر على كيفية ارتفاع الكيك.
2 قطرة تلوين طعام أصفر. يمكنك أيضًا استخدام أي لون آخر.
2 قطرات ملون طعام أخضر. يمكنك أيضًا استخدام أي لون آخر.
1/4 ملعقة صغيرة مسحوق كاكاو
الأداة المطلوبة: خلاط قائم. يمكنك أيضًا استخدام الخلاط اليدوي.
الأداة اللازمة: ملعقة مطاطية
الأداة المطلوبة: باخرة
الأداة المطلوبة: 4 أكواب خبز مافن سيليكون فردية. باستخدام المقص ، قم بقطع عدة ثقوب في أسفل وجانب كل كوب. تأكد من توزيع الثقوب بالتساوي على كل كوب بحيث يمكن طهيه بالتساوي.
الأداة المطلوبة: 9 بطاقات كب كيك
طرق:

Sake Shrimp



طرق:

باستخدام الخلاط ، أضيفي بياض البيض وصفار البيض إلى وعاء الخلط. ابدأ الخلاط واضبطه على أعلى سرعة. قم بتشغيله لمدة دقيقتين تقريبًا. أثناء تشغيل الخلاط ، أضف السكر شيئًا فشيئًا والفانيليا. بعد إضافة السكر والفانيليا ، اترك الخلاط يعمل بأقصى سرعة لمدة 20 دقيقة. إذا لم يكن لديك خلاط عامودي ، يمكنك استخدام الخلاط اليدوي ولكنك تحتاج إلى استخدام أعلى سرعة عند الخلط.
أثناء تشغيل الخلاط ، يمكنك استخدام الوقت لغربلة الدقيق والبيكنج بودر.
بعد 20 دقيقة ، قم بإيقاف تشغيل الخلاط.
أضف ثلث الماء الفوار وثلث من خليط الدقيق إلى خليط البيض في وعاء الخلط. باستخدام ملعقة مطاطية ، اطوي خليط الدقيق برفق في خليط خليط البيض حتى يندمج الدقيق في الخليط. بمجرد دمج الدقيق ، كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام كل الماء الفوار وخليط الدقيق.
خذ حوالي 10 ملاعق كبيرة من الخليط وضعها في وعاء صغير. أضف تلوين الطعام الأصفر. باستخدام ملعقة مطاطية نظيفة ، قم بطي الخليط حتى يتم دمج اللون. خذ حوالي 10 ملاعق كبيرة من الخليط وضعها في وعاء صغير آخر. أضف ألوان الطعام الخضراء. باستخدام ملعقة مطاطية نظيفة ، قم بطي الخليط حتى يتم دمج اللون. خذ حوالي 10 ملاعق كبيرة من الخليط وضعها في وعاء صغير آخر. أضف مسحوق الكاكاو. باستخدام ملعقة مطاطية نظيفة ، قم بطي الخليط حتى يتم دمج اللون.
املأ قدر البخار السفلي بالماء. ضع المبخرة السفلية على الموقد وقم بتشغيل الموقد على ارتفاع. ضع الغطاء على القدر البخاري.
أثناء انتظار الماء في قدر الغليان ، يمكنك استخدام الوقت لوضع الخليط في كوب الخبز المصنوع من السيليكون. ضع بطانة الكب كيك داخل كل كوب خبز سيليكون. تأكد من وضع البطانة بإحكام داخل الكوب بحيث تتبع شكل الكوب. نظرًا لأن كوب الخبز المصنوع من السيليكون ناعم ، لا نريد التعامل معه يدويًا ونقله بعد ملئه بالخليط. لذلك ، ضعي قدر البخار العلوي على منضدة المطبخ ، وضعي أكواب السيليكون في أعلى قدر بخاري ، وسننقل قدر البخار العلوي إلى القدر البخاري السفلي بمجرد الانتهاء من ملء الأكواب. تأكد من توفير مساحة كافية بين كل كوب لأن الخليط يحتاج إلى بعض المساحات للارتفاع إلى الجانب. لذا ، أعطِ 2 بوصة على الأقل بين كل كوب. إذا كانت القدر البخاري صغيرًا ، ضع فقط أكبر عدد ممكن من الأكواب التي يمكنك وضعها والتي تلبي متطلبات المساحة 2 بوصة. يمكن أن يتسع المنجم لـ 4 أكواب.لكل كوب ، املأ نصف الكوب بالخليط الذي لا يحتوي على لون طعام. املأ الباقي بالألوان الأخرى. عادةً ما أضع الجانب الأيسر بلون واحد ، والوسط بلون آخر ، والجانب الأيمن بلون آخر. تأكد من ملء الكوب حتى الأعلى حتى يرتفع بشكل جيد. يمكنك تجربة العديد من أنماط الألوان المختلفة ومعرفة كيف تبدو. من الممتع تجربة أنماط مختلفة والحصول على نتائج مختلفة. بمجرد أن يغلي الماء الموجود في القدر البخاري السفلي ، قم بإزالة الغطاء من القدر السفلي وضع قدر البخار العلوي أعلى قدر البخار السفلي. ضع الغطاء على قدر البخار العلوي. ضع منشفة المطبخ حول حافة الغطاء لامتصاص الرطوبة. بهذه الطريقة ، لن ينخفض الماء من الرطوبة إلى الخليط أثناء الطهي مما يؤثر على كيفية ارتفاعه. تأكد من أن منشفة المطبخ لار تلمس النار أو خلاف ذلك ، سوف تشتعل فيها. اتركي الكعك على البخار لمدة 15 دقيقة. أثناء الطهي ، لا تفتح الغطاء على الإطلاق لأنه سيؤثر على كيفية ارتفاعه. بعد 15 دقيقة ، أزل قدر البخار العلوي. قم بإزالة الغطاء من أعلى قدر بخاري. إذا كان لا يزال لديك القليل من الخليط ، فتحقق مما إذا كنت بحاجة إلى تجديد قدر البخار السفلي بالماء. إذا كان الأمر كذلك ، فقم بتجديده بالماء وضع الغطاء على قدر البخار السفلي. باستخدام ملقط المطبخ ، قم بإزالة أكواب السيليكون من قدر البخار العلوي وضعها على رف التبريد. دع الكعك يبرد لمدة 1-2 دقيقة قبل إزالته من الأكواب. إذا كان لا يزال لديك خليط متبقي ، كرر هذه الخطوة.إذا كان لا يزال لديك القليل من الخليط ، فتحقق مما إذا كنت بحاجة إلى تجديد قدر البخار السفلي بالماء. إذا كان الأمر كذلك ، فقم بتجديده بالماء وضع الغطاء على قدر البخار السفلي. باستخدام ملقط المطبخ ، قم بإزالة أكواب السيليكون من قدر البخار العلوي وضعها على رف التبريد. دع الكعك يبرد لمدة 1-2 دقيقة قبل إزالته من الأكواب. إذا كان لا يزال لديك خليط متبقي ، كرر هذه الخطوة.إذا كان لا يزال لديك القليل من الخليط ، فتحقق مما إذا كنت بحاجة إلى تجديد قدر البخار السفلي بالماء. إذا كان الأمر كذلك ، فقم بتجديده بالماء وضع الغطاء على قدر البخار السفلي. باستخدام ملقط المطبخ ، قم بإزالة أكواب السيليكون من قدر البخار العلوي وضعها على رف التبريد. دع الكعك يبرد لمدة 1-2 دقيقة قبل إزالته من الأكواب. إذا كان لا يزال لديك خليط متبقي ، كرر هذه الخطوة.
بمجرد استخدام كل الخليط. إيقاف تشغيل موقد.
قدمي لعبة bolu kukus. إذا كنت لا تقدمهم على الفور ، دعهم يبردوا تمامًا أولاً. يمكنك بعد ذلك الاحتفاظ بها في حاوية محكمة لمدة يوم واحد. لا تتركها في الهواء الطلق لأنها تجف وتصبح قاسية.



(أرز باللبن مع شراب سكر النخيل)
مكونات:

للشراب: 150 جرام سكر نخيل
للشراب: 200 مل ماء
للشراب: رشة ملح
للشراب: اختياري: حبيبات السكر إذا كنت تريدها أحلى
للحلوى: 100 جرام دقيق أرز. تأكد من استخدام دقيق الأرز بدلاً من دقيق الأرز اللزج.
البودينج: 600 مل جوز هند ، مقسمة إلى 300 مل لكل منهما.
لتحضير البودينغ: رشة ملح
للبودينج: اختياري: 1/2 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا أو 1 تركه باندان
لإعداد البودينغ: اختياري: 100-200 مل من الماء المغلي. هذا لتحقيق الملمس الذي تريده.
اختياري: قشر البرتقال
طرق:

ضع مكونات الشراب (سكر النخيل والماء والملح) في قدر صغير. سخنيها على الموقد على نار عالية. أثناء الطهي ، قد ترغبين في تكسير سكر النخيل بملعقة حتى يذوب بشكل أسرع. بمجرد أن يغلي الشراب ، تذوقه وأضف السكر الحبيبي إذا لم يكن حلوًا بدرجة كافية بالنسبة لك. إذا أضفت المزيد من السكر ، فتأكد من ذوبانه قبل رفع القدر عن النار. ضعه جانبا ليبرد.
في وعاء ، اخلطي دقيق الأرز مع 300 مل من حليب جوز الهند. قلبه للتأكد من عدم وجود كتلة على الإطلاق. سخني 300 مل من حليب جوز الهند في قدر غير لاصق. تأكد من استخدام إناء غير لاصق لمنع دقيق الأرز من الالتصاق بقاع الإناء مما يسبب احتراقه. يُضاف الملح ومستخلص الفانيليا أو يترك الباندان إذا تم استخدامه في القدر. سخني القدر على نار متوسطة عالية. بمجرد أن يغلي السائل برفق ، قلل الحرارة إلى متوسطة. نضيف خليط دقيق الأرز في القدر. قلّب القدر بشكل متكرر لتحريك دقيق الأرز من الأسفل إلى الأعلى حتى لا يحترق طحين الأرز في القاع. قم بطهي البودينج حتى يصبح قشديًا ويصل إلى القوام الذي تريده. ومع ذلك ، فأنت لا تريدها شديدة السيلان. إذا كان سائلًا جدًا ، استمر في طهيه حتى يتكاثف قليلاً. إذا كان سميكًا جدًا ،يضاف المزيد من الماء المغلي حسب الحاجة ويقلب حتى يصل إلى القوام الذي تريده. تأكد من استخدام الماء المغلي بدلاً من الماء البارد. إزالة وعاء من الحرارة. تجاهل ترك الباندان إذا استخدمت. توضع جانبا لتبرد.
ضع البودينغ في وعاء بحجم شخصي. ضع عليها بعض الشراب. إذا كنت من محبي الحماس البرتقالي ، ضعي فوق البودنج قشر البرتقال. البودينغ هو الأفضل عندما يقدم بارداً أو مبرداً. لذلك ، اتركه يبرد أولاً بعد الانتهاء من الطهي. إذا قمت بتبريده في الثلاجة ، فتأكد من تخزينه في وعاء مغلق حتى لا يجف.

2:07 AM



Vegetables Simmered in Dashi and Sake

(كرات أرز لزجة محشوة بسكر النخيل)
مكونات:

1 كوب دقيق أرز دبق
2 قطرات جوهر باندان أو لصق . إذا لم تتمكن من العثور عليه ، يمكنك استبداله بألوان الطعام الخضراء. يمكنك استخدام لون آخر. ومع ذلك ، فهو تقليديًا أخضر بسبب لون أوراق الباندان.
10 ملاعق كبيرة ماء
زيت نباتي لدهن الطبق
8 ملاعق صغيرة سكر النخيل المبشور. يباع سكر النخيل عادة في قطعة مستديرة أو كتلة. استخدم مبشرة صندوقية لبشرها أو يمكنك استخدام سكين لحلقها إذا لم تكن تمتلك مبشرة صندوقية. إذا لم تتمكن من العثور على سكر النخيل ، يمكنك استبداله بالسكر البني.
1/2 كوب جوز الهند المبشور غير المحلى أو رقائق جوز الهند
طرق:

ضعي دقيق الأرز اللزج في وعاء. يُضاف معجون الباندان إلى دقيق الأرز. أضف 2 ملاعق كبيرة من الماء. باستخدام ملعقة مطاطية ، اخلطي خليط الدقيق. إذا كان الدقيق لا يزال غير متماسك مثل العجين ، أضف ملعقتين كبيرتين من الماء. استمر في إضافة المزيد من الماء بملعقة كبيرة وخلط الدقيق بملعقة مطاطية حتى يتماسك الطحين كالعجين ويصبح للعجين لون أخضر موحد. عادة ما يتطلب الأمر حوالي 8 إلى 10 ملاعق كبيرة من الماء للحصول على قوام العجين. لا ينبغي أن تكون العجينة خضراء لامعة. يجب أن تبدو خضراء باهتة. إذا بدت العجينة لامعة ، فهذا يعني أنك أضفت الكثير من الماء ، وبالتالي ، ستكون العجينة لزجة جدًا ويصعب العمل بها. إذا حدث ذلك ، أضيفي ملعقة كبيرة من دقيق الأرز اللزج إلى العجينة واخلطي المزيج بملعقة مطاطية.استمر في إضافة المزيد من الدقيق حتى يصبح أقل لمعانًا ويتجمع الدقيق معًا.
زيت خفيف طبق.
طحين يدك قليلاً حتى لا تلتصق العجينة بيدك. تأخذ حوالي 1 ملعقة صغيرة من العجينة ونضعها على راحة يدك. بإصبعك ، قم بتسويته لتشكيله مثل القرص. ضع حوالي نصف ملعقة صغيرة من سكر النخيل على منتصف القرص. ارفع كل الحواف لأعلى واضغط على الحواف بحيث يكون السكر بالداخل ومحكم الإغلاق. باستخدام راحة يدك ، لفه برفق بحيث يتشكل مثل كرة بقطر 1 بوصة تقريبًا. ضعه على الطبق الملون. كرر هذا خطوة حتى يتم استخدام كل العجين.
ضع رقائق جوز الهند على طبق.
سخن الماء في وعاء. دعها تغلي. بمجرد غليان الماء ، أسقط الكرات برفق في الماء المغلي. لا تزدحم القدر. قد تضطر إلى القيام بذلك على دفعات إذا كان وعاءك صغيرًا. بمجرد أن تطفو الكرات على سطح الماء ، اطهيها لمدة 1.5 دقيقة أخرى. باستخدام ملعقة مثقوبة ، قم بإزالة الكرات ، وصفي الكثير من السائل ، وضعها على طبق رقائق جوز الهند. دحرجهم حتى يتم تغليف كل كرة بجوز الهند. كرر هذه الخطوة مع الكرات المتبقية غير المطهية.
دعهم يبردوا قبل تقديمهم. خلاف ذلك ، سيكون سكر النخيل ساخنًا وقد يحرق فمك.

2:09 AM

Grilled Fish with Salt



كولاك بيجي سالاك (كرات البطاطا الحلوة في سكر النخيل وصلصة حليب جوز الهند
مكونات:

لعجينة كرات البطاطا الحلوة: 500 غ من البطاطا الحلوة أو اليام ، مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
لعجينة كرات البطاطا الحلوة: 200 غ من نشا التابيوكا
للحمام الجليدي: مكعبات الثلج
لشراب سكر النخيل: 250 غ من سكر النخيل
لشراب سكر النخيل: 1 لتر ماء أو 4 أكواب ماء
لشراب سكر النخيل: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
لشراب سكر النخيل: اختياري: 1/2 ملعقة صغيرة نشاء ذرة. هذا لتكثيف شراب سكر النخيل إذا كنت تفضل ذلك.
لشراب سكر النخيل: اختياري: 1/2 ملعقة صغيرة ماء. هذا لتكثيف شراب سكر النخيل إذا كنت تفضل ذلك.
لحليب جوز الهند: 150 مل من حليب جوز الهند
لحليب جوز الهند: رشة ملح
طرق:

تُسلق البطاطا الحلوة أو اليام في قدر حتى تنضج تمامًا وتنضج. صفي السائل وانقلي البطاطا الحلوة إلى وعاء. باستخدام هراسة البطاطس ، اهرسي البطاطا الحلوة المطبوخة أو اليام حتى تصبح ناعمة تمامًا ولا يتبقى أي جزء صغير منها.
بدلاً من إلقاء نشا التابيوكا بالكامل في البطاطا الحلوة المهروسة ، أضيف 3 ملاعق كبيرة فقط من نشا التابيوكا أولاً إلى البطاطا الحلوة المهروسة. باستخدام ملعقة مطاطية ، اخلطي العجين جيدًا. بإضافة نشا التابيوكا شيئًا فشيئًا ، يسهل مزجه جيدًا مع البطاطا الحلوة المهروسة. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام كل نشا التابيوكا.
نأخذ ملعقة صغيرة من العجينة ونشكلها براحة يديك لعمل كرة. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام العجين بالكامل.
اغلي الماء في قدر. أثناء انتظار الماء حتى يغلي ، حضري حمامًا ثلجيًا عن طريق خلط مكعبات الثلج بالماء البارد في وعاء كبير. بمجرد الغليان ، أسقط بعضًا من العجين بحيث يتم تغطية قاع الإناء بالكرة. لا تكدس الكرة فوق بعضها البعض لأن الكرة ستطفو بمجرد نضجها بالكامل. بناءً على حجم وعاءك ، قد تحتاج إلى القيام بذلك على عدة دفعات. بمجرد أن تطفو جميع الكرات ، استخدم مصفاة العنكبوت لسحب الكرات. اترك قدرًا كبيرًا من الماء لتصريفه إلى الوعاء قبل وضع الكرات في وعاء الحمام المثلج. كرر هذه الخطوة حتى تنضج كل الكرات. يتم استخدام حمام الجليد حتى لا تلتصق الكرات ببعضها البعض.
أثناء انتظار الكرات لتبرد ، ضعي سكر النخيل مع لتر من الماء والملح في قدر وسخنيها على نار عالية. يقلب من وقت لآخر للمساعدة في إذابة سكر النخيل. بمجرد أن يغلي السكر ويذوب سكر النخيل ، إذا كنت ترغب في تكثيفه ، اخلطي عشبة الذرة والماء في وعاء صغير واخفقيها. يُضاف خليط نشا الذرة إلى سكر النخيل المغلي ويُخفق حتى يتكاثف قليلاً. أنا شخصياً لا أحب الشراب السميك ، لذلك لا أستخدم نشا الذرة لتكثيفه. نرفع شراب سكر النخيل عن النار ونتركه جانباً.
ضع حليب جوز الهند في قدر صغير آخر وسخنه على نار متوسطة عالية. أضف الملح. بمجرد الغليان ، خففي الحرارة وحركيه بملعقة مطاطية لمنعه من التخثر. بعد دقيقتين ، يُرفع عن النار ويُترك جانباً.
صفي كرات البطاطا الحلوة من الحمام المثلج.
إذا كنت ترغب في تقديمها دافئة ، ضعي عدة كرات في وعاء صغير ، وخذي عدة ملاعق كبيرة من شراب سكر النخيل ، وضعي عليها عدة ملاعق كبيرة من حليب جوز الهند. إذا كنت ترغب في تقديمها باردًا ، قم بتخزين الكرات وحليب جوز الهند وشراب سكر النخيل في وعاء منفصل في الثلاجة. بمجرد أن تبرد ، ضعي عدة كرات في وعاء صغير وقدميها مع عدة ملاعق كبيرة من شراب سكر النخيل وحليب جوز الهند.

2:10 AM


Marjan

كولاك بيسانغ (موز وبطاطا حلوة في سكر النخيل وصلصة حليب جوز الهند)
مكونات:

600 مل حليب جوز الهند
250 جرام سكر النخيل
رشة ملح أو حسب الرغبة
1 بطاطا حلوة كبيرة أو يام مقشرة ومقطعة إلى مكعبات صغيرة الحجم
1 قطرة من معجون الباندان أو 2 من أوراق الباندان. إذا لم يكن لديك عجينة أو أوراق شجر الباندان ، فيمكنك تخطيها أو يمكنك استخدام قطرة واحدة من خلاصة الفانيليا.
3 حبات موز مقشرة ومقطعة إلى شرائح بسمك 1/2 بوصة ، ولا تقطع الموز إلى شرائح حتى تصبح البطاطا طرية ، وذلك لأنك إذا قطعت الموز إلى شرائح وتركته في الهواء لفترة من الوقت ، سيصبح الوسط أسود.
اختياري: كريمة مخفوقة
اختياري: جوز الهند المبشور حديثًا. إذا لم تتمكن من العثور على جوز الهند الطازج ، يمكنك استخدام جوز الهند المبشور غير المحلى.
طرق:

يُمزج حليب جوز الهند وسكر النخيل والملح ومعجون الباندان أو أوراق الباندان في إناء كبير بما يكفي لتناسب البطاطا الحلوة والموز بحيث يمكن غمرها تمامًا في سائل سكر نخيل جوز الهند.
شغل الموقد على نار متوسطة منخفضة. باستخدام ملعقة مطاطية ، حرك السائل من وقت لآخر لمنع حليب جوز الهند من الانفصال. خلال هذه الخطوة ، نحتاج إلى التأكد من أن السائل لا يغلي بعنف لأننا لا نريد أن ينفصل حليب جوز الهند. لهذا السبب ، لا نريد استخدام الحرارة العالية. بمجرد أن يبدأ السائل في التسخين وإذا كان سكر راحة يدك يأتي في قطع كبيرة ، قد ترغب في تقسيمه إلى قطع أصغر باستخدام ملعقة حتى يذوب بشكل أسرع. بمجرد أن يبدأ السائل في الوصول إلى درجة الغليان اللطيف ويذوب السكر ، أضف البطاطا الحلوة أو اليام إلى القدر واستمر في تقليب السائل حتى لا ينفصل حليب جوز الهند. دع البطاطا الحلوة تطهى حتى تصبح طرية ولكن ليست طرية. في هذا الوقت ، إنه الوقت المناسب لتقطيع الموز. إذا كنت تستخدم الموز العادي ، بدلاً من pisang tanduk ،أطفئي الموقد وأزيلي القدر عن النار وأضيفي شرائح الموز إلى القدر. استمر في التقليب واتركه يطهى لمدة دقيقة واحدة. إذا كنت تستخدم pisang tanduk ، فلا تقم بإغلاق الموقد. أضيفي شرائح الموز إلى القدر وحركي القدر واتركيها تطهى حتى تصبح طرية وليست طرية. ارفعي القدر عن النار وأطفئي الموقد.
يمكنك تقديمها دافئة أو باردة. إذا كنت ترغب في تقديمها دافئة ، قسّم الكولاك بيسانغ إلى 4 سلطانيات. ضع عليها جوز الهند المبشور حديثًا أو الكريمة المخفوقة إذا كنت تفضل ذلك. إذا كنت ترغب في تقديمه باردًا ، ضعه في وعاء واترك الكولاك بيسانغ يبرد قبل تخزينه في الثلاجة. بمجرد أن تصبح باردة ، قسّمها إلى 4 أوعية. ضع عليها جوز الهند المبشور حديثًا أو الكريمة المخفوقة إذا كنت تفضل ذلك.

2:11 AM



Grilled Miso Fish

(كعكة الجوز وجوز الهند المبشور)
مكونات:

250 مل حليب جوز الهند
200 جرام من سكر النخيل ، مقطع إلى قطع أصغر حتى يسهل الذوبان
75 جرام سكر حبيبي
200 جرام طحين لجميع الأغراض
1 ملعقة كبيرة خميرة نشطة
1 ملعقة صغيرة ملح
2 بيضة كبيرة ، مخفوقة قليلاً
100 جرام من رقائق جوز الهند أو جوز الهند المبشور
75 جرام جوز مقطع
1 ملعقة كبيرة زبدة
اختياري: كريمة مخفوقة
اختياري: التوت
اختياري: آيس كريم فانيليا
طرق:

أضف حليب جوز الهند وسكر النخيل والسكر الحبيبي في إناء. سخنيها على نار متوسطة. قلبه باستخدام ملعقة خشبية أو ملعقة معدنية من وقت لآخر لمساعدة سكر النخيل على الذوبان بشكل أسرع. لا تستخدم ملعقة بلاستيكية أو أي شيء غير مقاوم للحرارة لأنه يمكن أن يذوب. لمساعدة سكر النخيل على الذوبان بشكل أسرع ، يمكنك أيضًا استخدام الملعقة لتكسيره أثناء الطهي. بمجرد أن يذوب السكر ، ارفع القدر عن النار. دعها تبرد إلى أقل من 110 درجة فهرنهايت حتى لا تقتل الخميرة.
يُصفّى حليب جوز الهند ومزيج السكر.
يُنخل الدقيق لجميع الأغراض والخميرة والملح ويوضع في وعاء. اخفقي البيضة برفق قبل إضافتها إلى خليط الدقيق. يقلب الخليط ويضاف حليب جوز الهند ومزيج السكر شيئًا فشيئًا. قلب الخليط حتى يمتزج جيدًا. غطي الوعاء بمنشفة المطبخ واتركيه لمدة 45 دقيقة.
بعد 45 دقيقة ، سوف يرتفع الخليط. سخن الفرن إلى 355 درجة فهرنهايت (180 درجة مئوية).
أضف رقائق جوز الهند أو جوز الهند المبشور إلى الخليط. يحرك المزيج. أضف ثلثي الجوز إلى الخليط. يحرك المزيج. قالب كيك مقاس 8 × 8 بوصة مع ورق زبدة. دهن ورق الزبدة بالزبدة لمنع الالتصاق. صب الخليط في قالب الكيك. باستخدام ملعقة مطاطية ، وزعي الكيك في المقلاة حتى يكون ارتفاعها متساويًا.
ضعي قالب الكيك في الفرن. بعد 15 دقيقة من الخبز ، أخرجي صينية الكيك من الفرن وأضيفي الجوز المتبقي إلى سطح الكيك. ضعي قالب الكيك في الفرن مرة أخرى. اخبزيها حتى تنضج (حوالي 20-25 دقيقة بعد أول 15 دقيقة من الخبز). يتم طهيه عندما يتم إدخال عود أسنان فيه ويخرج نظيفًا. أخرج قالب الكيك من الفرن. ضعه جانبا ليبرد.
بمجرد أن تبرد الكعكة ، أخرجها من المقلاة وورق الزبدة. قطعي الكيك إلى شرائح وقدميهما مع الكريمة المخفوقة أو الآيس كريم والتوت إذا كنت تفضلين.

2:13 AM



كيوبت (كيك رشة)

مكونات:

3 بيضات كبيرة
3/4 كوب سكر حبيبي. إذا كنت تحب الحلويات ، يمكنك إضافة المزيد من السكر.
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
1/2 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
قليل من الملح
1 ملعقة صغيرة فانيليا
3 ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة
2 كوب طحين لجميع الأغراض
1/2 كوب حليب أو أكثر. إذا كنت تعاني من عدم تحمل اللاكتوز ، يمكنك استخدام الحليب الخالي من اللاكتوز. يمكنك أيضًا استخدام حليب جوز الهند كبديل.
زيت نباتي لدهن المقلاة
رش الشوكولاتة
جبنة شيدر
طرق:

اكسر البيض وضعه في وعاء الخلط. اخفقي البيض حتى يصبح رقيقًا. أضف السكر في وعاء الخلط. اخفقي المزيج حتى يمتزج السكر تمامًا. أضيفي البيكنج بودر ، صودا الخبز ، والملح. اخفقي المزيج. أضيفي الفانيليا والزبدة واخفقيها. أضيفي ربع كوب دقيق واخفقيه حتى يتجانس. أضيفي ربع كوب آخر من الدقيق واخفقيه حتى يتجانس. أضيفي ربع كوب آخر من الدقيق واخفقيه حتى يتجانس. يضاف الدقيق المتبقي ويخفق حتى يتجانس. أضيفي الحليب شيئًا فشيئًا واخفقي حتى يصبح الخليط ناعمًا. قد تحتاج إلى إضافة أكثر من نصف كوب حليب لجعلها ناعمة.
غطي الخليط واتركيه لمدة ساعة.
سخن الفرن إلى 300 درجة فهرنهايت.
ادهني داخل صينية المافن بوفرة بالزيت النباتي. تأكد من أن الجزء الداخلي مدهون بالتساوي حتى لا تلتصق الكعكة مما يصعب إخراجها بمجرد الانتهاء من الخبز.
ضع صينية المافن داخل الفرن لتسخينها. اتركه داخل الفرن لمدة 10 دقائق.
أثناء الانتظار أثناء التسخين المسبق لوعاء المافن ، ضع خليط الخليط في كيس المعجنات. إذا لم يكن لديك كيس معجنات ، يمكنك استخدام كيس ziploc. قطع نهاية كيس المعجنات. في حالة استخدام كيس ziploc ، قصي نهاية الكيس ziploc على جانب واحد فقط.
بمجرد تسخين المقلاة مسبقًا ، أخرجها من الفرن. املأ كل تجويف في صينية المافن بالخليط حتى يمتلئ 1/3. ضعي الصينية في الفرن واخبزيها لمدة 7 دقائق. بعد 7 دقائق ، أخرجي الصينية وضعي فوقها الجبن المبشور أو حبيبات الشوكولاتة. ضع المقلاة في الفرن مرة أخرى واخبزها حتى يتم إدخال عود أسنان في المنتصف ويخرج نظيفًا (حوالي 7 دقائق). قم بإزالة المقلاة. قم بإزالة الكعك واتركه يبرد على رف سلكي. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخدام الخليط بالكامل. قد تحتاج إلى دهن المقلاة من الداخل إذا لزم الأمر.
قدم الكعك. إذا كان لديك بقايا ، فيمكنك تخزينها داخل كيس محكم الغلق في الثلاجة.

2:14 AM

Shabu-shabu (Mongolian Hotpot)



كو بوتو (كعكة من دقيق الأرز المطهو على البخار مع حشوة سكر النخيل)
مكونات:

200 مل ماء
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
2 قطرات جوهر باندان أو لصق . إذا كان بإمكانك العثور على أوراق الباندان في المتاجر الآسيوية ، يمكنك استخدام ورقتي باندان بدلاً من ذلك. في الواقع ، من الأسهل العثور على جوهر الباندان من أوراق الباندان في المتاجر الآسيوية. إذا لم تتمكن من العثور على خلاصة أوراق الباندان أو أوراقها ، فيمكنك استخدام التلوين الأخضر أو تخطيها تمامًا. جوهر أو أوراق الباندان تجعل الكعكة خضراء. ومع ذلك ، يمكنك تركه بدون لون (أبيض) بدلاً من الأخضر.
250 جرام دقيق أرز. تأكد من عدم استخدام دقيق الأرز الدبق لأنه يختلف عن دقيق الأرز.
125 جرام من سكر النخيل ، يُحلق باستخدام مبشرة صندوقية بحيث يصبح قطعًا صغيرة. يمكنك العثور على سكر النخيل في المتاجر الآسيوية. قد تبيع متاجر البقالة العادية سكر النخيل في شكل مسحوق أيضًا. يمكنك استخدامه بدلا من ذلك. أفضل جزء في استخدام مسحوق سكر النخيل هو أنك لست بحاجة إلى بشره.
120 جرام جوز هند مبشور غير محلى
ورق البرشمان أو أوراق الموز إذا كانت قوالب الكب كيك بها ثقوب في الأسفل
زيت نباتي لمنع الالتصاق إذا تم استخدام قالب كب كيك معدني
اختياري: شراب الشوكولاتة
الأدوات: قوالب كب كيك. أستخدم قوالب كب كيك السيليكون التي قمت بلكمها في الأسفل لعمل عدة ثقوب صغيرة. الثقوب تساعد البخار في طهي الكعك. ومع ذلك ، يمكنك استخدام قوالب كب كيك من السيليكون أو المعدن العادي بدون ثقوب لأنها تعمل أيضًا. يجب أن تكون أي قوالب تستخدمها مقاومة لدرجات الحرارة المرتفعة لأنها تسخن بشدة في القدر البخاري.
الأدوات: باخرة
طرق:



طرق:

صب 200 مل من الماء في وعاء صغير. أضف الملح وباندان أو أوراق الشجر في القدر. سخني القدر على نار عالية. جلب الماء ليغلي. قلب المزيج للتأكد من أن الماء يصبح أخضر بشكل موحد. يرفع عن النار. إذا كنت تستخدم أوراق الباندان ، فتخلص من الأوراق. ضعه جانباً ليبرد لمدة 10 دقائق أو حتى يبرد بما يكفي للتعامل معه بيديك حيث سنخلط الدقيق مع خليط الماء باستخدام يديك.
ضع دقيق الأرز في وعاء. أضيفي خليط الماء في الوعاء شيئًا فشيئًا واخلطيه بيديك بعد إضافة الماء. قد لا تحتاج إلى كل الماء ، لذا أضف الماء شيئًا فشيئًا حتى يصبح الطحين أخضرا بشكل متجانس دون أي كتل ولا يزال يبدو مبتلاً. يتسبب الدقيق المبلل في جعل الكعكة صمغية بعد الطهي ، ولهذا السبب يتعين علينا إضافة الماء شيئًا فشيئًا. بمجرد أن يصبح الطحين أخضرا بشكل متجانس دون أي كتل ، قم بغربله باستخدام مصفاة وملعقة لضغط الدقيق من خلال المصفاة. تأكد من أن الدقيق الذي يخرج من المصفاة ناعم دون أي كتل. نخل الدقيق يجعل قوام الكيك ناعمًا وسلسًا.
املأ قدر البخار السفلي بالماء. ضع الغطاء أعلى قدر البخار السفلي وقم بتسخينه على نار عالية. جلب الماء ليغلي.
أثناء انتظار الماء في قدر الغليان ، تابع إلى هذه الخطوة. إذا كنت تستخدم قالب كب كيك سيليكون به ثقوب في الأسفل ، فقم بقص ورق البرشمان أو اترك الموز بحجم القالب السفلي حتى لا يسقط الدقيق. إذا كنت تستخدم قالب كب كيك معدني ، فقم بتنظيف الجزء الداخلي بسخاء بالزيت النباتي حتى لا تلتصق الكعكة بمجرد الانتهاء من الطهي بالبخار. لا يحتاج قالب كب كيك السيليكون إلى دهنه بالزيت النباتي لأن الكعكة لن تلتصق. املأ ثلث القالب بخليط الدقيق. ضع فوقها حوالي ملعقة صغيرة من سكر النخيل وتأكد من وضع سكر النخيل في المنتصف ولكن امسح حوالي 1/5 بوصة حول الجدار الداخلي للقالب بحيث يمكن للدقيق أن يلتف حول سكر النخيل ولن يتسرب السكر للخارج. املأ القالب بخليط الدقيق حتى يمتلئ القالب بالأعلى.لا تقم بتعبئة القالب بالضغط على الدقيق في القالب لأننا لا نريد أن تكون الكعكة كثيفة. كرر هذه الخطوة مع القوالب الأخرى.
بمجرد أن يغلي الماء الموجود في القدر البخاري ، ضع القوالب داخل قدر البخار العلوي. ضع القدر البخاري العلوي فوق القدر البخاري السفلي. لف حواف الغطاء بمنشفة المطبخ لمنع سائل التكثيف من التساقط على الكعك. ضع الغطاء على قدر البخار العلوي. بخار لمدة 25 دقيقة. بمجرد الانتهاء من ذلك ، أزل قدر البخار العلوي والقوالب واقلب القوالب رأسًا على عقب على طبق لإخراج الكيك من القالب. إذا كنت لا تزال بحاجة إلى طهي المزيد من الكعك بالبخار ، فقم بملء قدر البخار السفلي مرة أخرى واترك الماء ليغلي. كرر الخطوتين 4 و 5 حتى يتم استخدام الدقيق بالكامل.
لتقديم الكعك ، ضعي جوز الهند المبشور على الطبق. توضع الكعكة فوق جوز الهند. إذا كنت تفضل ذلك ، قم برش القليل من شراب الشوكولاتة على الوجه. قدميها وهي لا تزال دافئة.

2:19 AM



Sukiyaki (Beef Hotpot with Vegetables)

كو بوتو أيو (كب كيك على البخار مع جوز الهند المبشور في الأعلى)
مكونات:

لخليط الطبقة الخضراء: 1/2 كوب سكر
لخليط الطبقة الخضراء: 2 بيضة كبيرة
لخليط الطبقة الخضراء: 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، منخول
لخليط الطبقة الخضراء: 1/2 كوب دقيق منخول لجميع الأغراض
لخليط الطبقة الخضراء: 1/4 كوب حليب جوز الهند
لخليط الطبقة الخضراء: قطرتان من خلاصة الباندان أو المنكهة . يستخدم الباندان لإضافة نكهة ولون أخضر. إذا لم تتمكن من العثور على معجون الباندان أو جوهره ، يمكنك استخدام ألوان الطعام الخضراء. بدلاً من اللون الأخضر ، يمكنك أيضًا استخدام لون آخر.
لطبقة جوز الهند: 3/4 كوب من جوز الهند المجمد أو المبشور حديثًا. إذا كنت تستخدم جوز الهند المبشور المجمد ، فتأكد من إذابته أولاً. إذا لم تتمكن من العثور على جوز الهند المبشور الطازج أو المجمد في المتاجر الآسيوية ، يمكنك استخدام جوز الهند المبشور الجاف غير المحلى. إذا كان الأمر كذلك ، بلل جوز الهند المبشور الجاف بقليل من الماء.
لطبقة جوز الهند: رشة ملح
زيت نباتي لدهن قوالب الكب كيك
الأدوات المطلوبة: باخرة
الأدوات المطلوبة: 6 قوالب كب كيك سيليكون فردية. يمكنك استخدام قوالب الكب كيك المعدنية طالما أنها فردية بحيث يمكن وضعها في القدر البخاري.
اختياري: شراب سكر النخيل أو شراب الشوكولاتة
طرق:



طرق:

أضف السكر في وعاء الخلاط. اكسر بيضتين في وعاء الخلاط. باستخدام سرعة منخفضة ، قم بتشغيل الخلاط. اقلب السرعة إلى عالية بعد دقيقة واحدة واتركها تعمل حتى يصبح خليط الطبقة الخضراء شاحب اللون (حوالي دقيقتين).
يُضاف مسحوق الخبز إلى مزيج الطبقة الخضراء في وعاء الخلاط. تأكد من غربلة مسحوق الخبز قبل إضافته إلى الوعاء. قم بتشغيل الخلاط لمدة دقيقة واحدة على الأقل حتى يتجانس جيدًا.
يُضاف حليب جوز الهند ويُنخل الدقيق لجميع الأغراض في الوعاء. باستخدام ملعقة مطاطية ، اطو الخليط حتى يتجانس جيدًا.
أضف معجون الباندان إلى خليط الطبقة الخضراء. اطو الخليط حتى يمتزج جيدًا ويصبح لونه أخضر متجانسًا.
أضف جوز الهند المبشور في وعاء صغير. أضف رشة ملح فيه. باستخدام ملعقة مطاطية ، اخلطيها جيدًا. إذا كنت تستخدم جوز الهند المبشور حديثًا ، قم ببخاره في قدر البخار لمدة 15 دقيقة. برده قبل استخدامه.
شغل الموقد على نار عالية. املأ قدر البخار السفلي بالماء. تأكد من ملء كمية كافية من الماء. ضع جانبًا الجزء العلوي من القدر البخاري على منضدة المطبخ. ضع الغطاء فوق القدر البخاري السفلي. انتظر حتى يبدأ الماء في الغليان.
أثناء انتظار الماء في قدر الغليان ، ادهن قوالب الكب كيك بالزيت النباتي. تأكد من تنظيف جميع الأسطح الداخلية للقالب جيدًا حتى يسهل إخراج الكب كيك بمجرد الانتهاء.
أضف 1.5 ملعقة كبيرة من جوز الهند المبشور إلى قاع القالب. تريد أن يكون جوز الهند المبشور حوالي ثلث ارتفاع القالب. لذلك ، بناءً على حجم القالب الخاص بك ، قد تحتاج إلى وضع أكثر أو أقل من جوز الهند المبشور. اضغط عليه لأسفل على القالب حتى يتم تعبئته في الأسفل. بهذه الطريقة ، لن تنهار عند إخراجها من القالب. كرر هذه الخطوة للقوالب المتبقية. ضع كل القوالب على قدر البخار العلوي. من خلال القيام بذلك بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى نقل القالب إلى القدر البخاري بمجرد ملئه بخليط الطبقة الخضراء. وبالتالي ، لن تسكبها عند نقلها.
اترك القالب داخل قدر البخار العلوي ، واسكب خليط الطبقة الخضراء في القالب حتى يمتلئ تقريبًا. لا تريد أن تملأه إلى الأعلى لأنه يتمدد أثناء التبخير مما يتسبب في انسكابه. كرر هذه الخطوة للقوالب المتبقية.
بمجرد أن يغلي الماء الموجود في القاع البخاري ، قلل الحرارة إلى درجة منخفضة. انزع الغطاء وضع قدر البخار العلوي فوق القدر السفلي للبخار. ضع الغطاء ولف المحيط الخارجي للغطاء بمنشفة المطبخ لامتصاص الرطوبة من التكاثف حتى لا تتساقط على الكعك أثناء الطهي. تأكد من ربط طرف منشفة المطبخ بمقابض قدر البخار العلوي حتى لا تشتعل فيها النيران أثناء الطهي. دع الكعك يطهى لمدة 35 دقيقة أو حتى يتم إدخال عود أسنان في المركز ويخرج نظيفًا. أطفئ النار. باستخدام الملقط ، قم بإزالة القالب واتركه يبرد على رف التبريد. أخرج الكعك من القوالب.
قدمي الكعك رأسًا على عقب حتى تكون طبقة جوز الهند في الأعلى. إذا كنت تحب الحلويات ، يمكنك رش الشوكولاتة أو شراب سكر النخيل على الوجه. إذا كان لديك بقايا طعام ، يمكنك وضعها في كيس ziploc وإغلاق الكيس وتخزينه في الثلاجة.

2:20 AM



كو سوس (كريم باف)
مكونات:

للكاسترد: 3/4 كوب سكر
للكاسترد: 1/4 كوب نشاء ذرة
للكاسترد: نصف ملعقة صغيرة ملح
للكاسترد: 2 من صفار البيض ، مخفوق قليلاً
للكاسترد: 2 كوب حليب
للكاسترد: 1 ملعقة صغيرة فانيليا
للعجين: 6 ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة في درجة حرارة الغرفة
للعجين: 1 كوب ماء
للعجين: 1 ملعقة صغيرة سكر حبيبات
للعجين: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
للعجين: 1 كوب دقيق لجميع الأغراض
للعجين: 4 بيضات كبيرة
للعجين: 1 صفار بيضة مخفوقة
1 ملعقة كبيرة سكر بودرة (اختياري للزينة فقط)
طرق:

نظرًا لأن الكاسترد يحتاج إلى التبريد قبل وضعه داخل الفطائر ، فنحن بحاجة إلى صنع الكاسترد أولاً. اخلطي السكر ونشا الذرة والملح وصفار البيض في قدر. أضيفي الحليب والفانيليا واخفقي المزيج جيداً. أشعل النار. يُطهى المزيج ويُقلب باستمرار حتى يغلي ويصبح كثيفًا. يُرفع عن النار ويُسكب في وعاء. ضع غلافًا بلاستيكيًا فوق البودينغ لمنع تشكل الجلد فوق البودينغ. دعها تبرد في الثلاجة.
لتحضير النفث ، سخني الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت.
قطع الزبدة إلى قطع صغيرة لجعلها تذوب بشكل أسرع. تذوب الزبدة في قدر على نار متوسطة. بمجرد أن يذوب ، أضف الماء وارفع الحرارة. دعها تغلي. بمجرد أن يغلي ، ارفعه عن النار. أضف السكر والملح والدقيق إلى القدر. باستخدام ملعقة خشبية ، حرك كل شيء حتى يتجانس.
يُعاد القدر إلى النار ويُحرّك باستمرار حتى تصبح العجينة كرة ناعمة سميكة وتنسحب بعيدًا عن جانب القدر.
انقل العجينة إلى وعاء الخلط. باستخدام الخلاط الكهربائي ، اخفقي العجينة حتى تبرد قليلاً.
أضيفي بيضة واحدة في كل مرة واخفقيها بالخلاط الكهربائي حتى تصبح عجينة ناعمة.
ضع ورق الشمع على صينية الخبز. باستخدام ملعقة ، اغرف العجينة وضعها على صينية الخبز. تأكد من ترك مسافة 2 بوصة بين قطرات العجين.
تدهن الجزء العلوي من القطرات بصفار البيض المخفوق.
دعهم يخبزون لمدة 15 دقيقة. بعد 15 دقيقة ، خففي درجة حرارة الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت مع ترك الفطائر داخل الفرن. اخبزيها حتى تصبح ذهبية اللون (حوالي 30 دقيقة). أغلق الفرن. باستخدام سيخ ، اصنع ثقبًا في جانب كل نفخة. ضع كل شيء في الفرن مرة أخرى حتى يجف الداخل (حوالي ساعة).
بمجرد أن تجف النفخات وتبرد ويتم تبريد الكاسترد ، قم بتركيب طرف أنابيب صغير على كيس الأنابيب. املأ كيس الأنابيب بالكاسترد. ضع الكاسترد داخل النفخات. عادةً ما أقوم بتوجيهه إلى جانب النفخات.
ضعي السكر البودرة على منخل فتح صغير. رجي المصفاة فوق كل نفخة حتى يرش السكر فوق كل نفخة.

2:21 AM



Left: A stall operator in a Korean market prepares for a busy day.

Right: Chinese cabbage on sale at an auction market.

(كعكة باندان تالام الأندونيسية)
مكونات:

الطبقة السفلية: 200 جرام دقيق أرز
الطبقة السفلية: 50 غ من نشا التابيوكا أو دقيق التابيوكا
الطبقة السفلية: 100 جرام سكر
الطبقة السفلية: 100 مل ماء
الطبقة السفلية: قطرتان من خلاصة الباندان أو المنكهة . يستخدم الباندان لإضافة نكهة ولون أخضر. إذا لم تتمكن من العثور على نكهة الباندان ، يمكنك استبدالها بألوان الطعام الخضراء ولكن استخدم قطرة واحدة من ألوان الطعام الخضراء.
الطبقة السفلية: 1/2 ملعقة صغيرة ملح
الطبقة السفلية: 400 مل من حليب جوز الهند
زيت نباتي
الطبقة العليا: 50 جرام دقيق أرز
الطبقة العليا: 25 جرام نشا تابيوكا أو دقيق التابيوكا
الطبقة العليا: 1/2 ملعقة صغيرة ملح
الطبقة العلوية: 400 مل من حليب جوز الهند
الأداة المطلوبة: باخرة
الأداة المطلوبة: قوالب كب كيك فردية. أنا أستخدم قوالب كب كيك السيليكون وهي أسهل في إخراج الكعكة من القالب مقارنة بالقوالب المعدنية. إذا لم يكن لديك قالب كب كيك ، يمكنك استخدام أي كوب صغير مقاوم للحرارة. يمكنك أيضًا استخدام رامكين صغير.
طرق:

أشعل الموقد على ارتفاع. املأ قدر البخار بالماء وضع القدر البخاري على الموقد.
أولاً سنصنع الطبقة السفلية. يُمزج دقيق الأرز ونشا التابيوكا والسكر في وعاء. في وعاء صغير ، اخلطي الماء وقطرتين من نكهة الباندان. باستخدام خفاقة ، اخلطي الماء والباندان جيدًا حتى يذوب الباندان تمامًا في الماء. أضف خليط الباندان. الملح وحليب جوز الهند في وعاء الدقيق. اخفقي خليط طحين الباندان حتى يصبح ناعمًا ولا يتكتل.
ادهن كل قالب كب كيك بالزيت النباتي. هذا لمنع الالتصاق. املأ كل قالب بخليط دقيق الباندان حتى ثلث القالب. سيتم ملء الثلث الآخر لاحقًا باستخدام خليط دقيق جوز الهند.
تأكد من أن الماء في قدر البخار يغلي. بمجرد الغليان ، ضع القوالب في الرف العلوي للمكواة البخارية وضع الغطاء عليها. دع الكعكة تنضج حتى تتماسك الطبقة السفلية. في موقدي ، يستغرق الأمر حوالي 20-25 دقيقة ولكن قد يتنوع من موقد واحد إلى آخر ونوع الباخرة المستخدمة. لمعرفة ما إذا كانت الطبقة السفلية مطبوخة أم لا ، يمكنك التحقق بصريًا مما إذا كانت لا تزال في شكل سائل. إذا كان الأمر كذلك ، فلا يزال غير مطبوخ. عندما يتم ضبطه ، فإنه يعطي مقاومة طفيفة عند الضغط عليه بإصبعك. إنه مثل الضغط على الجيلي بإصبعك.
أثناء تبخير الكعكة ، يمكننا دمج المكونات للطبقة العلوية. يُمزج دقيق الأرز مع نشا التابيوكا في وعاء. أضف الملح وحليب جوز الهند. يُخفق مزيج دقيق جوز الهند جيدًا حتى يصبح ناعمًا ولا يكون هناك تكتل.
بمجرد أن يتم ضبط الطبقة السفلية ، قم بإزالة الرف العلوي من قدر البخار حيث تضع القوالب وإضافة المزيد من الماء إلى وعاء الطهي بالبخار. املأ الجزء العلوي من كل قالب بخليط دقيق جوز الهند. أعد وضع الرف العلوي على قدر الطهي بالبخار وضع الغطاء عليه. دع الطبقة العلوية تنضج حتى تنضج. لمعرفة ما إذا كان مطبوخًا أم لا ، يجب ألا تكون الطبقة العلوية سائلة وسائلة. يجب أيضًا أن يبدو مضبوطًا وعندما يتم الضغط عليه بالإصبع ، يجب أن يعطي القليل من المقاومة مثل الضغط على الجيلي. بمجرد طهي الطبقة العلوية ، قم بإزالة قالب الكب كيك باستخدام الملقط وضعه على رف التبريد.
بمجرد أن تبرد ، أزل القالب وضع الكعكة على طبق. إذا كنت تستخدم قالب السيليكون ، يمكنك إخراج الكيك بسهولة عن طريق تقشير القالب قليلاً من الكعكة. سيتم فصل الكعكة بسهولة. إذا كنت تستخدم قالبًا معدنيًا ،ستستخدم سكينًا صغيرًا لحفره على حافة القالب. أو يمكنك فقط تقديمه على قالب وتناوله بالملعقة. إذا لم يكن لديك ما يكفي من العفن وبقي خليط دقيق الباندان وخليط دقيق جوز الهند ، كرر الخطوات 3 و 4 و 6.
نظرًا لأن الكعكة لزجة ، إذا تركتها ، يمكنك تخزينها عن طريق لف كل كعكة بغلاف بلاستيكي.



مارتاباك مانيس (مطبق فطيرة حلوة إندونيسية)
مكونات:

للعجينة: 120 جرام دقيق لجميع الأغراض
للعجين: 40 جرام سكر
للعجين: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
للعجين: 100 مل ماء
للعجين: 1 بيضة في البداية
للخليط: 1 بيضة بعد 1.5 ساعة راحة
للعجين: نصف ملعقة صغيرة من صودا الخبز قبل الطهي مباشرة. تأكد من إضافة صودا الخبز والماء إلى الخليط قبل الطهي مباشرة عندما تكون المقلاة جاهزة ومسخنة لأن صودا الخبز تتفاعل بمجرد خلطها بالماء.
للعجين: 1 ملعقة كبيرة ماء قبل الطهي مباشرة. تأكد من إضافة صودا الخبز والماء إلى الخليط قبل الطهي مباشرة عندما تكون المقلاة جاهزة ومسخنة لأن صودا الخبز تتفاعل بمجرد خلطها بالماء.
لطلاء المقلاة: 1 ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة
1 ملعقة كبيرة سكر
للحشوة: 1/4 كوب زبدة غير مملحة
للحشوة: اختياري: 1/4 كوب فول سوداني محمص غير مملح. تخطي الفول السوداني إذا كان لديك حساسية من الفول السوداني.
للحشوة: 1/2 كوب شوكولاتة سبرنكلز
للحشوة: 1/2 كوب جبن شيدر مبشور
للتعبئة: حليب مكثف حسب الرغبة
طرق:

ضع الدقيق والسكر والملح والماء وبيضة واحدة في وعاء الخلط. قلبي المزيج حتى يمتزج جيدًا. غطي الوعاء بمنشفة المطبخ واتركيه جانبًا لمدة 1.5 ساعة.
بعد 1.5 ساعة ، أضيفي البيضة الأخرى إلى الوعاء واخلطيها حتى تمتزج جيدًا.
لتحضير المارتابك ، ستحتاج إلى مقلاة غير لاصقة مقاس 10 بوصات. تأكد من أن المقلاة بها غطاء زجاجي حتى تتمكن من فحص المارتباك أثناء طهيه. سخني المقلاة على الموقد على نار متوسطة منخفضة. لا تستخدم حرارة أعلى من المتوسط على نار منخفضة لأنه يمكن أن يحرق قاع المارتابك أثناء الطهي. أضف ملعقة كبيرة من الزبدة إلى المقلاة. تذوب الزبدة. بمجرد ذوبانها ، حرك الزبدة لتغطي قاع المقلاة بالكامل وجانب المقلاة لمنع الالتصاق .
بمجرد أن تصبح المقلاة ساخنة وجاهزة ، اخلطي صودا الخبز والماء في وعاء صغير. أضفه على الفور إلى الخليط. اخلطها جيدًا. صب الخليط في المقلاة. حرك الخليط على الفور على المقلاة حتى يتم تغطية قاع المقلاة بالكامل بالخليط في طبقة متساوية. قد ترغب في ترك الخليط يكسو جانب المقلاة أيضًا لأن الخليط على جانب المقلاة سيكون مقرمشًا وأعتقد أنه أحد أفضل أجزاء المارتابك. اطبخ حتى تبدأ في رؤية فقاعات تغطي سطح المارتابك بالكامل. يرش السطح بملعقة كبيرة من السكر. بعد إضافة السكر مباشرة ، اخفض الحرارة إلى درجة منخفضة وقم بتغطية المقلاة بالغطاء. اتركه يطهى لمدة 5 دقائق أخرى أو حتى يعود مركز المارتابك إلى الوراء عند الضغط عليه. إزالة عموم من الحرارة.
نخرج المارتابك من القدر ونضعه على لوح التقطيع.
وزعي الزبدة فوق المارتابك. رشي بالحليب المكثف. النصف العلوي من المارتابك مع رش الشوكولاتة. غطي النصف الآخر بالفول السوداني المطحون إذا تم استخدامه. يُسكب جانب الفول السوداني المطحون بالجبن. رشي المزيد من الحليب المكثف. اطو المارتابك إلى نصفين. تقطع إلى قطع حسب الحجم المفضل لديك.
قدميها على الفور.
2:24 AM



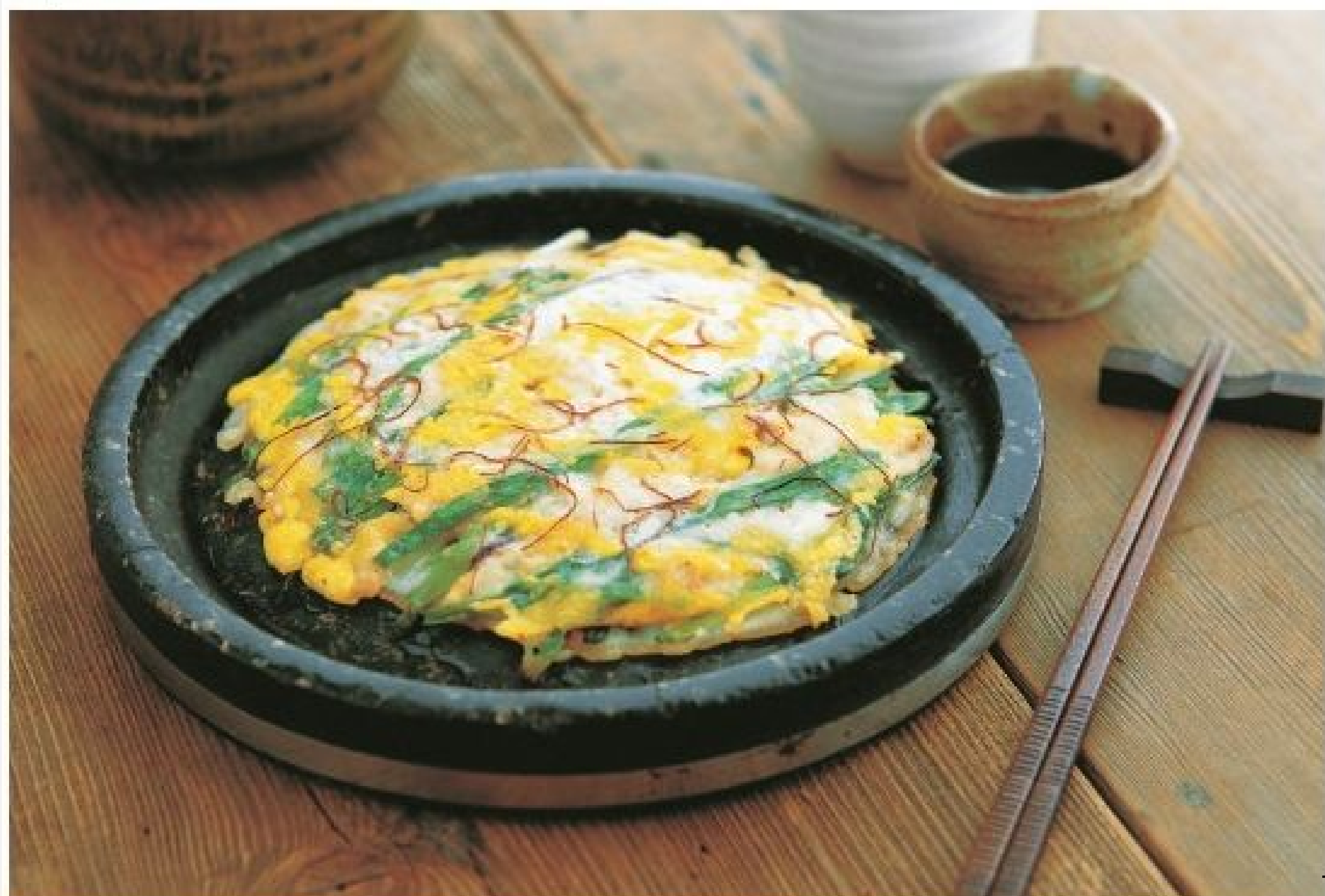
مونج بين كيك مع جوز الهند المبشور
مكونات:

لخليط الدقيق: 120 جرام دقيق فول مونج
لخليط الدقيق: 350 مل ماء
زيت نباتي لدهن الألومينيوم
لشراب السكر: 160 جرام سكر النخيل. يمكنك استبدال السكر البني إذا لم تتمكن من العثور عليه في المتجر الآسيوي. يبشر بعض الناس سكر النخيل لتسهيل الذوبان عند الطهي. لا أفعل ذلك لأنني أشتري حجمًا أصغر من سكر النخيل الذي يمكن كسره بسهولة بمجرد أن يصبح طريًا أثناء الطهي.
لشراب السكر: 95 جرام سكر حبيبي
لشراب السكر: 400 مل ماء
لشراب السكر: رشة ملح
لطلاء جوز الهند: 50 جرام جوز هند مبشور. يمكنك استبداله بجوز الهند المبشور المجمد أو رقائق جوز الهند غير المحلاة. في حالة استخدام جوز الهند المبشور المجمد ، قم بإذابه في الثلاجة لمدة 24 ساعة قبل الاستخدام.
لطلاء جوز الهند: رشة ملح
لطلاء جوز الهند: 2 ورقة باندان. إذا لم تتمكن من العثور عليه ، يمكنك تخطيه.
طرق:

يُمزج دقيق حبوب المونج مع 350 مل من الماء في وعاء. اخفقي حتى يصبح خليط الدقيق ناعمًا بدون تكتل.
قم بإعداد مقلاة مقاس 8 × 4 من خلال تبطينها بالرقائق المعدنية. تأكد من وجود Al overhang على كل جانب بحيث يسهل إزالته. ادهني رقائق الألومنيوم بالتساوي بالزيت النباتي حتى لا تلتصق الكعكة. تأكد من عدم دهنها بالكثير من الزيت لأننا لا نريد أن تكون الكعكة دهنية.
ضعي سكر النخيل والسكر المحبب و 400 مل من الماء في وعاء غير لاصق. تأكد من استخدام وعاء غير لاصق حتى لا يلتصق الدقيق بقاع الإناء ويصبح محترقًا. سخني القدر على موقد على نار متوسطة عالية. حرك القدر لإذابة السكر الحبيبي. بمجرد أن يصبح الماء ساخنًا ويصبح سكر النخيل أكثر ليونة ، قد تحتاج إلى استخدام ملعقة لتكسير سكر النخيل إلى قطع صغيرة حتى يذوب بشكل أسرع. بمجرد أن يغلي السائل ، أضف قليلًا من الملح وقلل الحرارة إلى متوسطة منخفضة. قلب السائل من وقت لآخر حتى يذوب سكر النخيل تمامًا. بمجرد أن يذوب السكر تمامًا ، خففي الحرارة وأضيفي خليط الدقيق إلى شراب السكر.
حركي المزيج مباشرة بعد إضافة خليط الدقيق للتأكد من مزج خليط الدقيق جيدًا. من وقت لآخرحرك الخليط باستخدام ملعقة ذات درجة حرارة عالية للتأكد من عدم التصاقه بالقاع. استمر في طهي الخليط على نار خفيفة حتى يصبح كثيفًا ولزجًا جدًا ولا يمكنك تقليبه بعد الآن. في هذه المرحلة ، يجب أن يكون الخليط قد انخفض كثيرًا ويجب ألا ترى أي رطوبة أو سائل سائل على الخليط بعد الآن. إزالة وعاء من الحرارة. ضع الخليط في مقلاة مقاس 8 × 4. وزعي الخليط على المقلاة باستخدام ملعقة. برده داخل المقلاة لمدة نصف ساعة على الأقل.إزالة وعاء من الحرارة. ضع الخليط في مقلاة مقاس 8 × 4. وزعي الخليط على المقلاة باستخدام ملعقة. برده داخل المقلاة لمدة نصف ساعة على الأقل.إزالة وعاء من الحرارة. ضع الخليط في مقلاة مقاس 8 × 4. وزعي الخليط على المقلاة باستخدام ملعقة. برده داخل المقلاة لمدة نصف ساعة على الأقل.
أثناء انتظار الكيك لتبرد ، اخلطي جوز الهند المبشور مع رشة ملح. ضع جوز الهند داخل قدر بخاري. طهيها لمدة 10 دقائق. يُسكب جوز الهند في طبق.
بمجرد أن تبرد الكعكة ، أخرج ورق الألومنيوم من المقلاة. ضع الكعكة على لوح تقطيع. قطّعي الكعكة إلى شرائح لتقطعي مكعبات الحجم أو الحجم الذي تفضلينه. غلف كل جانب من جوانب الشريحة بجوز الهند. قدمها على الفور. إذا بقي لديك أي شيء ، يمكنك الاحتفاظ به في كيس محكم الغلق لمدة 3 أيام تقريبًا.

2:25 AM

Seafood Pancakes



بيسانغ كيجو كوكلات (موز بالجبن والشوكولاتة)
مكونات:

2 حبة موز. تأكد من حصولك على الموز الذي لا يزال يحتوي على بعض الألوان الخضراء على القشرة. إذا كنت تستخدم موزًا أصفر اللون بالكامل ، فسيكون طريًا ويصعب التعامل معه أثناء التقطيع والطهي.
1 ملعقة كبيرة زبدة
1/4 كوب جبن شيدر مبشور أو حسب الرغبة. يمكنك استخدام جبن شيدر حاد أو متوسط.
رش الشوكولاتة
اختياري: شراب الشوكولاتة
اختياري: حليب مكثف
طرق:

قشر قشر الموز. قطعه من المنتصف بالطول. أفضل عدم تقطيعها لأنها تسهل التعامل معها أثناء الطهي ؛ ومع ذلك ، فإن شرائح الموز هي أكثر حلاوة لأن الجانب المقطوع يتكرمل أثناء الطهي مما يجعل مذاقه أحلى. افرد الجانب غير المقطّع من الموز برفق حتى يتحول إلى اللون البني أثناء الطهي.
شغل الموقد على نار متوسطة. نضع الزبدة في مقلاة ونذوبها. بمجرد ذوبانها ، ارفع المقلاة عن الموقد وقم بتدوير الزبدة في المقلاة حتى تغلف المقلاة بالتساوي. بدلاً من ذلك ، يمكنك استخدام فرشاة لتغليف المقلاة بالزبدة بالتساوي. إن تغطية المقلاة بالتساوي يمنع الموز من الالتصاق أثناء الطهي.
ضعي شريحتين من الموز على المقلاة. تأكد من عدم ازدحام المقلاة بحيث يسهل قلبها أثناء الطهي. بمجرد أن يصبح لونها بنيًا على الجانب السفلي ، اقلبها واطبخها حتى تصبح بنية اللون. أخرج المقلاة من الموقد. أخرجي شرائح الموز من القدر وضعيها في طبق. ضعي الجبن المبشور فوق كل شريحة وضعي عليها رش الشوكولاتة. ضع المقلاة مرة أخرى على الموقد. كرر الخطوة مع شريحتين المتبقيتين من الموز.
قدمها وهي لا تزال دافئة. إذا كنت تفضل ، يمكنك رش الوجه بالحليب المكثف أو شراب الشوكولاتة.
2:27 AM



لحم بقري بالفلفل الأسود
مكونات:

لتليين اللحم: نصف ملعقة صغيرة من صودا الخبز
لتطرية اللحم: 1 ملعقة كبيرة ماء
1 رطل من لحم الخاصرة أو لحم الخاصرة ، مقطعة إلى شرائح ضد الحبوب. تقطيعه على الحبوب يجعله أكثر ليونة.
للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة زيت سمسم
للتتبيلة: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
للتتبيلة: 1 ملعقة كبيرة نشاء الذرة
للتتبيلة: 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
للتتبيلة: 1 ملعقة صغيرة من نبيذ شاوشينغ أو شيري جاف
للصلصة: 1/4 ملعقة صغيرة زيت سمسم
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة المحار
للصلصة: 1 ملعقة صغيرة نشاء ذرة
للصلصة: 1 ملعقة صغيرة سكر
للصلصة: 4 ملاعق كبيرة ماء
للصلصة: 1 ملعقة صغيرة مرق دجاج
للصلصة: رشة فلفل أسود
4 ملاعق كبيرة زيت نباتي ، مقسمة إلى 2 ملاعق كبيرة لكل منهما
3 فصوص ثوم مفرومة ناعماً
1 "زنجبيل طازج مقشر ومفروم ناعماً
3 بصل أخضر ، يفصل بين أجزاء بيضاء وخضراء ويقطع كل جزء إلى شرائح
اختياري: 1 فلفل هالابينو مقطع شرائح. يمكنك تقطيعها بزاوية لجعلها تبدو أجمل.
1 حبة فليفلة خضراء مقطعة إلى شرائح
1 بصلة صغيرة أو 1/2 بصلة كبيرة مقطعة إلى شرائح
طرق:



Transparent Noodles with Beef and Vegetables (Japchae)

طرق:

يُمزج الماء مع صودا الخبز في وعاء. ضعي اللحم البقري في الوعاء وقلبيه حتى يغطى بمحلول المطري. اتركه لمدة 15 دقيقة.
أثناء انتظار تنضج اللحم البقري ، اخلطي زيت السمسم وصلصة الصويا ونشا الذرة والفلفل الأسود ونبيذ شاوشينغ أو الشيري الجاف في وعاء لصنع مكونات التتبيلة. اخفقي مكونات التتبيلة.
بعد 15 دقيقة في محلول المطري ، اشطف لحم البقر بالماء للتخلص من صودا الخبز. استنزاف الماء الزائد. ضعي اللحم البقري في مكونات التتبيلة وقلبيه حتى يتغطى. اتركها منقوعة لمدة 15 دقيقة.
أثناء انتظار تتبيل اللحم البقري ، اخلطي زيت السمسم وصلصة الصويا وصلصة المحار ونشا الذرة والسكر والماء ومرق الدجاج والفلفل الأسود. اخفقي الصلصة.
بمجرد نقع اللحم البقري لمدة 15 دقيقة ، صفيه من صلصة التتبيلة.
شغل الموقد على نار عالية. سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة. تأكد من أن الزيت ساخن قبل طهي اللحم.
يُطهى اللحم على طبقة واحدة. اعتمادًا على حجم المقلاة الخاصة بك ، قد تضطر إلى طهي اللحم البقري على عدة دفعات.
بمجرد أن يصبح جانب واحد بني فاتح ، استخدم الملقط لقلبه إلى الجانب الآخر وقم بطهي الجانب الآخر حتى يصبح لونه بني فاتح. أخرجي اللحم وضعيه على طبق. كرر هذه الخطوة مع باقي اللحم البقري.
سخني ملعقتين كبيرتين متبقيتين من الزيت النباتي في نفس المقلاة. يُضاف الثوم والزنجبيل والجزء الأبيض من البصل الأخضر وفلفل الهالبينو إذا تم استخدامه. اقليها حتى تصبح عطرية. يضاف الفلفل الحلو والبصل. قلبي حتى يصبح الفلفل الحلو طريًا ومقرمشًا. ضع اللحم البقري مرة أخرى على المقلاة. قلبيها لمدة دقيقة أو دقيقتين للتأكد من نضج اللحم البقري. قلبي الصلصة واسكبيها في المقلاة. نظرًا لأن المقلاة ساخنة ، فإن الصلصة ستصدر أزيزًا. ارفعيها عن النار وأضيفي الجزء الأخضر من البصل الأخضر وقلبي جميع المكونات لتغطيها بالصلصة.
انقلي الطعام في طبق التقديم وقدميه مع الأرز الدافئ.

2:29 AM



Barbecued Beef (Beef Bulgogi)

شوربة حامضة (كان تشوا)
مكونات:

1500 مل ماء أو مرق دجاج
1.5 ملعقة طعام من التمر الهندي المركز أو حسب الرغبة
2 ملاعق كبيرة صلصة السمك أو حسب الرغبة
1 ملعقة كبيرة سكر نخيل أو حسب الرغبة. إذا لم تتمكن من العثور على سكر النخيل ، يمكنك استخدام السكر البني.
1 مكعب مرق دجاج. إذا كنت تستخدم مرق الدجاج ، يمكنك حذف مرقة الدجاج.
1.5 كوب مكعبات من الأناناس الطازج. يمكنك استخدام الأناناس المعلب إذا لم تتمكن من العثور على الأناناس الطازج.
5 بامية مقطّعة بزاوية
20 جمبري كبير مقشر و منزوع العرق
2 كرفس مقطع إلى شرائح
2 طماطم روما مقطعة إلى مكعبات
رشة فلفل أسود
1 كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة ومصفاة
البصل المقلي
4 أغصان كزبرة ، مفرومة
اختياري: شرائح من الفلفل الحار. أنا أستخدم فلفل هالابينو ولكن يمكنك استخدام أي فلفل حار.
طرق:

صب 1500 مل من الماء أو مرق الدجاج في قدر. يُضاف التمر الهندي المركز ، وصلصة السمك ، وسكر النخيل ، ومرق الدجاج (إذا استخدمت) في القدر. سخني القدر على نار عالية. بمجرد أن يغلي السائل ويذوب مرقة الدجاج ، أضف مكعبات الأناناس والبامية في القدر. اتركه يطهى لمدة 1 دقيقة قبل إضافة الجمبري والكرفس والطماطم والفلفل الأسود. بمجرد أن ينضج الجمبري ، حرك القدر وتذوقه. أضف المزيد من التوابل (صلصة السمك أو التمر الهندي أو سكر النخيل أو الفلفل) إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.
لتقديمها ، ضعي براعم الفاصوليا في وعاء التقديم واسكبي الحساء في الوعاء. ضعي فوقها البصل المقلي والكزبرة. يمكنك تقديمها في وعاء فردي عن طريق وضع براعم الفاصوليا في الوعاء ، وغمر الشوربة في الوعاء ، ثم ضع فوقها البصل المقلي والكزبرة. قدمها دافئة. يمكنك تقديمه مع الأرز وشرائح الفلفل الحار على الجانب.
2:30 AM

Rice Bowl with Beef and Vegetables (Bibimbap)



الهليون المشوي
مكونات:

1 ملعقة كبيرة خل بلسميك
1.5 ملعقة كبيرة من صلصة المحار (لجعلها نباتية ، استخدم صلصة المحار النباتية فقط)
1/4 كوب صلصة ترياكي
1 ملعقة طعام زيت زيتون
1/8 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أو حسب الرغبة
1 رطل من الهليون
1 ملعقة كبيرة لوز محمص
1/8 ملعقة صغيرة سمسم محمص
طرق:

يُمزج الخل البلسمي وصلصة المحار وصلصة الترياكي وزيت الزيتون والملح والفلفل في كيس زيبلوك. هذه صلصة ماء مالح.
كسر أو قطع الأطراف الخشبية لحراب الهليون.
ضعي أعواد الهليون في كيس زيبلوك من صلصة التتبيلة. انقع الهليون لمدة 3 ساعات على الأقل.
سخني الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.
تُخرج أعواد الهليون من الكيس وترتيبها في طبقة واحدة في طبق الخبز. تخلص من صلصة التتبيلة.
اخبزيها حتى تنضج الشوكة (حوالي 15 إلى 20 دقيقة).
بمجرد أن تنضج في الفرن ، نرش اللوز المحمص وبذور السمسم المحمص فوق الهليون.
قدمها وهي لا تزال دافئة.
2:32 AM



التوفو المشوي
مكونات:

1 12 أوقية من التوفو الثابت
للتتبيلة: 1/4 كوب صلصة الصويا
للتتبيلة: 1/4 كوب من شراب القيقب
للتتبيلة: 2 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
للتتبيلة: 1 ملعقة كبيرة زيت السمسم
للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة فلفل
للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم
للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفروم الطازج
للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة بابريكا
للشوي: زيت نباتي
اختياري: 1 ملعقة كبيرة سمسم محمص
اختياري: 1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح خضراء فقط أو 1 ملعقة كبيرة ثوم معمر مقطع إلى شرائح
طرق:

تحضير التوفو عن طريق تجفيفه وشطفه وتجفيفه بمنشفة ورقية. بعد ذلك ، ضعه فوق المصفاة وضع وعاء فوق التوفو. اتركه لمدة 15 دقيقة أو نحو ذلك. سيؤدي وزن الحاوية الموجودة أعلى التوفو إلى تصريف المزيد من السوائل من التوفو. يمكنك تركه أطول من 15 دقيقة إذا كان لديك المزيد من الوقت وسيتم سحب المزيد من السوائل منه. بعد ذلك ، جفف التوفو بمنشفة ورقية وقم بتقطيعه بالطول إلى سمك 1 بوصة.
تُمزج جميع مكونات التتبيلة في وعاء صغير. خفقت. صبها في كيس زيبلوك. ضع التوفو داخل كيس ziploc. تأكد من أن جميع الشرائح مغطاة بالتتبيلة. اضغط على الهواء للخارج من الكيس وأغلقه. عن طريق الضغط على الهواء للخارج ، سيغطي ماء مالح شرائح التوفو. اترك التوفو في الثلاجة لينقع لمدة ساعتين على الأقل. أنا عادة أتبلها لمدة 24 ساعة.
أخرج التوفو من كيس ziploc وادهن التوفو بالزيت النباتي. قسّم التتبيلة إلى 2. أحدهما سيُستخدم للغمس والآخر سيُستخدم لفرشاة التوفو أثناء الشوي. افتح الشواية وادهنها بالزيت النباتي. شوي التوفو. أثناء الشواء ، ادهنها بصلصة التتبيلة. بمجرد أن يصبح أحد الجانبين بنيًا (حوالي 6-7 دقائق) ، اقلبه لشوي الجانب الآخر. لا تقلب التوفو قبل أن يصبح بنيًا. وإلا فقد تكسرها لأنها قد تلتصق بالشواية. بمجرد أن يصبح كلا الجانبين بنيًا ، أخرجه من الشواية وأطفئ الشواية.
سخني الموقد وضعي النصف الآخر من صلصة التتبيلة في قدر صغير. سخني الصلصة حتى الغليان. بمجرد الغليان ، أطفئه. اسكبه في وعاء صغير.
نرش بذور السمسم وشرائح البصل الأخضر أو الثوم المعمر فوق التوفو. رش صوص التغميس ببذور السمسم. قدمي التوفو مع الصلصة.

2:33 AM



Tofu with Lemongrass and Five Spice (bottom) and Stir-fried Vegetables with Fish Sauce (top)

التوفو المقلي والخضروات في صلصة جوز الهند الحارة
مكونات:

حبة كراث متوسطة الحجم ، مقطعة إلى أرباع لتسهيل معالجتها للطعام
2 فص ثوم مقطّعين إلى نصفين ليسهل على معالج الطعام معالجته
حبة طماطم صغيرة ، مقطعة إلى نصفين لتسهيل معالجتها للطعام
1 ملعقة صغيرة من أوليك سامبال ، يمكن أن تكون أكثر أو أقل حسب تحملك للحرارة. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
2 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي
8 أوقيات من التوفو الصلب (تأكد من استخدام التوفو الصلب حتى لا يتحلل أثناء الطهي) ، وصرفه وشطفه وتجفيفه بمنشفة ورقية. بعد ذلك ، اتركي التوفو فوق المصفاة وضعي وعاءً فوق التوفو واتركيها لمدة 15 دقيقة تقريبًا لتصريف السائل من التوفو. بعد 15 دقيقة ، جفف التوفو بالتربيت وقطّع إلى مكعبات.
1 جزرة مقطعة قطريا
1 كوسة مقطعة إلى مكعبات
1 فليفلة حمراء مقطعة مكعبات
8 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح. يمكنك استخدام فطر شيتاكي كبديل.
2 حبة طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات. هذا من أجل القلي السريع.
1 كوب حليب جوز الهند
3/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
فلفل
1 ملعقة صغيرة سكر بني
1/4 ملعقة صغيرة من البقدونس الطازج المفروم (اختياري)
طرق:

يُطحن الكراث والثوم وأوليك السامبال والطماطم في معالج الطعام حتى تصبح البهارات معجونًا.
سخني الزيت النباتي في مقلاة. اقلي البهارات حتى تنضج.
أضيفي التوفو واطهيه حتى يصبح لونه بني فاتح.
يُضاف الجزر والكوسة والفلفل الأحمر. قلبيهم حتى تصبح الخضار طرية ومقرمشة. أضيفي الطماطم والفطر وحليب جوز الهند والسكر البني والملح والفلفل واطهيه حتى يصبح حليب جوز الهند كثيفًا قليلاً.
أطفئ النار. يُرش البقدونس الطازج على الوجه ويُقدم مع الأرز الدافئ.

2:35 AM

Dry Beef Curry



التوفو والسبانخ في صلصة الفاصوليا السوداء والثوم

مكونات:

1 16 أوقية من التوفو المتماسك ، مغسول بالماء ، ومربى جافًا بمنشفة ورقية ، ومقطع إلى مكعبات 1/2 بوصة
2/3 كوب نشا
لقلي التوفو: زيت نباتي
للصلصة: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا أو حسب الرغبة
للصلصة: 2 ملاعق كبيرة ماء
للصلصة: 4 ملاعق صغيرة سكر أو حسب الرغبة
للصلصة: 1.5 ملعقة صغيرة نشا ذرة
1 ملعقة طعام زيت نباتي
3 فصوص ثوم مفروم
1 ملعقة كبيرة صلصة الفاصوليا السوداء. أنا أستخدم ماركة Lee Kum Kee التي تسمى Lee Kum Kee Black Bean Garlic Sauce. يمكنك استخدام أي ماركات أخرى ويمكن أن تكون مجرد صلصة الفاصوليا السوداء (بدون ثوم).
حبة كراث صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح. إذا لم تتمكن من العثور على الكراث ، يمكنك استخدام ربع بصل أبيض صغير الحجم.
1 ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مفروم
1 فليفلة حمراء مقطعة مكعبات
رشة فلفل أسود
4 أكواب من السبانخ الطازجة
طرق:

ضع نشا الذرة على طبق. غلف التوفو بنشا الذرة.
صب الزيت النباتي في مقلاة. تأكد من سكب كمية كافية من الزيت النباتي. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة.
بمجرد أن يصبح الزيت ساخنًا ، هز نشا الذرة الزائد من التوفو وقلي التوفو على دفعات لأننا لا نريد ازدحام المقلاة مما يجعل التوفو دهنيًا ورطبًا. اقلي التوفو حتى يصبح لونها بني ذهبي ومقرمش. باستخدام ملعقة مشقوقة ، قم بإزالتها ووضعها على طبق مبطن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة حتى يتم قلي كل التوفو.
أثناء قلي التوفو ، ضعي جميع مكونات الصلصة في وعاء صغير. خفقت لخلطها.
قبل البدء في هذه الخطوة ، تأكد من خلط مكونات الصلصة بالفعل في وعاء صغير. صب 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في مقلاة. سخني المقلاة على نار متوسطة الحرارة. أضيفي الكراث وصلصة الفاصوليا السوداء والثوم والزنجبيل إلى المقلاة. يقلى حتى يصبح الكراث طريًا. يضاف الفلفل الأحمر ويقلب حتى يتغطى بالفاصوليا السوداء. يُطهى الفليفلة الحلوة لمدة دقيقة واحدة. أضف التوفو ورشة من الفلفل الأسود. قلب التوفو مع الفاصوليا السوداء. اخفقي الصلصة قبل سكبها في المقلاة. إزالة عموم من الحرارة. قلب التوفو بالتساوي مع الصلصة. أضف السبانخ. قلّب حتى تذبل السبانخ قليلاً وتغلف بالصلصة.
قدمها على الفور مع الأرز الدافئ.

2:37 AM



A selection of pickles to be served with the main meal.

مافن الموز والجوز
مكونات:

3 حبات من الموز ، مقشرة. يجب أن يكون الجلد بنيًا حقًا. كلما زاد نضج الموز ، زادت نكهة ورطوبة الكعك.
1/3 كوب زبدة مذابة
قليل من الملح
1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
1/2 كوب سكر حبيبي. يمكنك استخدام المزيد من السكر إذا كنت تحبها حلوة جدًا.
1 ملعقة صغيرة فانيليا. يمكنك إضافة المزيد إذا كنت تحب الفانيليا. ومع ذلك ، لا تفرط في الإفراط في ذلك وإلا ستتغلب على نكهة الموز.
1 بيضة كبيرة مخفوقة
1.5 كوب دقيق لجميع الأغراض
6 ملاعق كبيرة من الجوز المفروم (5 ملاعق كبيرة تستخدم في الخليط وملعقة كبيرة على الكعك). يمكنك استبداله بجوز البقان أو اللوز إذا كنت تفضل ذلك. إذا كنت تستخدم شرائح اللوز ، ضعي اللوز في منتصف الطريق أثناء الخبز بدلاً من البداية حتى لا تحرقه. يمكنك تخطي الجوز إذا كنت تعاني من الحساسية.
طرق:

سخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.
ضع الموز في وعاء الخلط. يهرس الموز باستخدام هراسة البطاطس أو الشوكة. أضف الزبدة المذابة وقلّبها. أضيفي الملح وصودا الخبز وقلبيهما. أضيفي السكر ومستخلص الفانيليا وقلبيهما. أضيفي البيض المخفوق واخلطيهما. أضف الدقيق شيئا فشيئا. في كل مرة تضيفه ، اخلطه جيدًا قبل إضافة المزيد من الدقيق. بمجرد خلط الدقيق جيدًا ، أضيفي 5 ملاعق كبيرة من الجوز المفروم واخلطيهم. احتفظ بالملعقة الكبيرة الأخرى من الجوز المفروم حيث ستستخدم فوق الكعك.
تُبطن صينية المافن متوسطة الحجم ببطانات كب كيك. الوصفة تصنع 11 كعكة مافن ، لذلك لا تحتاج إلى ربط إحداها بالبطانة. املأ صينية المافن بالخليط حتى تمتلئ 3/4. ضعي عليها بقية الجوز المفروم (1 ملعقة كبيرة). إذا كنت تستخدم شرائح اللوز ، فلا تضعها فوقها حتى منتصف الطريق أثناء الخبز حتى لا تحرقها.
ضع صينية المافن في الفرن المسخن مسبقًا. اخبزيها لمدة 30 دقيقة أو حتى تخرج عود أسنان في وسط الكعك نظيفًا. تأكد من تدوير المقلاة في منتصف الطريق أثناء الخبز حتى تتمكن من الخبز بشكل موحد.
أخرج صينية المافن من الفرن. ضع كل فطيرة على رف التبريد حتى تبرد. اتركه يبرد تمامًا (حوالي 15 دقيقة).
قدميها وهي لا تزال دافئة.

2:42 AM



Beef Noodle Soup (Pho Bo)

مبرد الخيار والليمون والنعناع
مكونات:

1/2 كوب سكر حبيبي
1/2 كوب عصير ليمون حامض طازج
1/2 كوب أوراق نعناع
3 حبات خيار طويل كبير (حوالي 1500 جرام أو 3.3 رطل) ، أطراف مشذبة ، مقشرة ومقطعة إلى مكعبات تقريبًا
طرق:

ضع السكر وعصير الليمون وأوراق النعناع وبعض الخيار المقطّع في الخلاط حتى يمتلئ. يشغل الخيار المقطّع مساحة في الخلاط ، لذلك عادةً ما أضع بعضًا من الخيار المقطّع أولاً وأهرسه. سيكون للخلاط بعد ذلك مساحة أكبر لإضافة مكعبات الخيار المتبقية. في هذه المرحلة ، أضف الخيار المتبقي إلى الخلاط حتى يمتلئ ثم اهرسهم مرة أخرى. سيعطيك هذا حوالي 2 كوب من مبرد الخيار والليمون والنعناع.
ضع وعاءً أسفل مصفاة شبكية دقيقة. اسكب القليل من المهروس في المصفاة. اعتمادًا على حجم المصفاة ، قد تحتاج إلى القيام بذلك على دفعات. باستخدام ملعقة مطاطية ، اضغط على المهروس فوق المصفاة لاستخراج العصير حتى يدخل العصير في الوعاء. بمجرد جمع كل العصير في الوعاء ، تخلص من المهروس. كرر هذه الخطوة حتى يتم استخلاص كل ما تبقى في الخلاط.
صب العصير في إبريق. بردها لعدة ساعات أو طوال الليل قبل التقديم.

2:44 AM



